



★★★★ HOTEL



RESTAURANT



Gerbiami svečiai,

Malonu Jus matyti „Monte Pacis“ svetingumo komplekse, įkurtame Pažaislio vienuolyno svečių namuose, kuriuos vienuolyno fundatorius LDK Didysis Kancleris K.Z.Pacas pastatė sau, savo svečiams ir keliautojams apsistoti. XVII a. šiuose namuose derėjo čia pat veikiančio vienuolyno ramybė, LDK didikų gyvenimas, svečių ir keliautojų šurmulyš, kokybiškas maistas ir, žinoma, geras vynas.

Devintus metus čia veikiantis „Monte Pacis“ įrodo, kad tai įmanoma ir XXI a. Didingą istoriją, dvasingą kaimynystę ir ypatingą Pažaislio dvasią pildome šiltu apsiėjimu ir pagarba Jums, mūsų svečiui, gražiomis pramogomis ir skaniu maistu, nes maistas – vienas iš būdų parodyti meilę, o stalas – viena iš švenčiausių vietų, kur susirenkame...

Nuosekliai puoselėjame vyno ir kitų gėrimų saikingo vartojimo kultūrą, skatindami derinti juos prie maisto, organizuodami degustacijas. Ir, žinoma, puoselėjame ilgalaikius, mezgame naujus ryšius su vyndariais gerindami savo vyno rūšio asortimentą.

„Monte Pacis“ vyno sąrašas oficialiai pripažintas tarptautiniu mastu

Baltic Wine List Awards 2019 „Geriausias vyno sąrašas Lietuvoje“

Baltic Wine List Awards 2020 „Geriausias vyno sąrašas Lietuvoje“

Baltic Wine List Awards 2020 „Geriausias vyno sąrašas išskirtinėje vietoje“

Baltic Wine List Awards 2020 „Geriausias desertinio vyno sąrašas“

Tarptautiniame konkurse vertintas ne tik turimas vyno rūšių kiekis, bet ir santykis pagal šalis, stilių, brandą, gamybos būdus. Didelis dėmesys skiriamas kainos ir kokybės santykiui, vyno sąrašo individualumui ir išskirtinimui. Kitaip sakant, gyliui ir turiniui. Svarbus ir someljė bendradarbiavimas su restorano šefu, t.y. maisto ir gėrimų derinimas, degustacijos, pilstomo vyno taurėmis sąrašas.

Nuolat pildome vyno sąrašą naujais gėrimais reaguodami į pasaulines tendencijas bei siekdami kuo geresnės dermės su „Monte Pacis“ restorane (šefas Raimundas Dambrauskas) tiekiamu maistu.

Mūsų vyno sąrašė garbingą vietą užima vynas iš veikiančių Europos vienuolynų, ekologiškas, biodinaminis, natūralistinis vynas. Palaikydami Lietuvos ūkius į savo vyno kolekciją įtraukėme ir aukštos kokybės vietinius uogų ir vaisių vynus.

Labai tikiuosi, kad unikalios „Monte Pacis“ erdvės, gero vyno ir maisto harmonija suteiks Jums malonios patirties. Ir gal net suteiks naujų gastronominių atradimų.

Malonaus ragavimo Jums linki

Someljė Indra Ramanauskienė



★★★★ HOTEL

RESTAURANT



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

VYNAS IŠ VIENUOLYNŲ

Beveik visoje dabartinėje Europoje įvairios kongregacijos nuosekliai ir kruopščiai šalia maldų ir kitų dvasinių reikalų vykdė vyndarystę: benediktinai Burgundijoje, Bordo, Šampanėje (Prancūzija) palei Reino upę (Vokietija), jų baltieji broliai cisterai Mozelio upės slėniuose, Šablis, Luaroje, Provanse, Ronoje, Langedoke (Prancūzija). Vyndarystėje šiems vienuoliams priskiriamas žemės drenavimo, vynmedžių klonavimo ir terroir svarbos išryškavimo nuopelnai. Clos de Vougeot, Romanée-Conti, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vaqueyras, Toskana, Trentino, Trier – tai tik keli pavadinimai ar regionai, kuriuose vyninkystės pradmenis paklojo vienuoliai. Šv. Benediktas Regulos XV skyriuje nurodo net rekomenduojamo vyno kiekį - 270ml kiekvienam broliui per dieną „...esant būtinybei geriau išgerti šiek tiek vyno, nei didelį (gobšų) kaušą vandens“.

“Spausdami vyną siekiame pasidalinti dosnios žemės turtais ir brolių dvasingumu. Tikimės, kad vyno taurėje pajusite ne tik natūralios gamtos ritmą, nuoširdžių rankų darbštumą, bet ir tyrą brolių sielų nekaltumą. Trokštame, kad mūsų vinas paskatintų ieškoti, keliauti, pajusti, atrasti tai, kas nematoma – Dievo grožį.”

(Dom Gerard, Abbaye du Barroux vienuolyno įkūrėjas)

“Ubi caritas et amor, Deus ibi est” – Dievas ten, kur meilė ir dosnumas. (Jean-Robert Pitte)

PRANCŪZIJA

Abbaye du Barroux – Via Caritatis

1309 m. Popiežius Klemensas V įsikūrė Pietų Prancūzijoje, o savo vasaros rezidencijai pasirinko benediktinų vienuolyną *Notre-Dame du Groseau Ventoux* kalno papėdėje. Ten įkūrė pirmąjį Popiežiaus vynuogyną, iš kurio vynai daug metų puošė esamų ir būsimų popiežių stalus. Vynmedžiai buvo pavadinti *Via Caritatis*, atliepant pagrindinę Popiežiaus misiją – vadovautis gailėstingumu. - *præesse caritati*. Šiandien *Via Caritatis* – uolių benediktinų *Abbaye du Barroux* vienuolyno brolių ir mažų apylinkių vyndarių – aukštos kokybės ir vyno profesionalų puikiai vertinamas vinas. Žinoma, mėgstamas ir aukščiausių Bažnyčios vadovų.

Abbaye du Barroux Via Caritatis Cuvées Abbayes Limited Edition “Silentium Tibi Laus” Blanc Ventoux A.O.P.

115 €

2017

Clairette (90 %), Roussanne



Vienuoliai linkę neatskleisti *Cuvées Abbayes* vyno gamybos niuansų, atskleidžia tik tai, kad nenaudojami jokie ypatingi techniniai išradimai. Tiesiog siekiama sukurti tobulai gryną vyną, kuriame pirmuoju smuiku griežtų aukščiausios kokybės vynuogės. Pavadinimą „Silentium Tibi Laus“ (tyla – išganymas) broliai aiškina taip: vidinėje ramybėje ir santarvėje ragaujantis vyną bus apdovanotas ypatingais pojūčiais.

Abbaye du Barroux Via Caritatis LUX Aeterna Blanc Ventoux A.O.P.

2020

60 €

Roussanne, Clairette



„Dangiška kantrybė“ – tokį pavadinimą suteikė vienuoliai šiam vynui. Dviejų skirtingų vynuogių sultys fermentuojamos ir brandinamos skirtingai – *Clairette* – didelėse archaiškose talpose, o *Roussanne* – ažuolo statinėse. Rezultatas – turtinga ir sodri baltų gėlių ir egzotinių vaisių aromatų puokštė, kompleksiškoje tekstūroje malonus minerališkumas mainosi su gaiviu vaisių, skrudintų migdolų skoniais.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

Abbaye du Barroux Via Caritatis VOX Frigoris Rosé Ventoux A.O.P. 45 €
2021

*Grenache, Syrah*

„Provanso kalnų Mistralio juokas“ – vienuoliai šmaikštuoja taip vadindami šį gaivų ir gaivalingą (kaip Mistralio vėjas) rausvąjį vyną. Pusę metų laikytas su laukinėmis mielėmis (bâtonnage), todėl vynas ne tik dvelkia raudonomis uogomis, laukų gėlėmis, bet pasižymi ir sodria tekstūra.

Abbaye du Barroux Via Caritatis Cuvées Abbayes Limited Edition
“Ubi Caritas et Amor” Rouge Ventoux A.O.P. 2019 125 €

*Grenache*

Vienuoliai linkę neatskleisti *Cuvées Abbayes* vyno gamybos niuansų, atskleidžia tik tai, kad nenaudojami jokie ypatingi techniniai niuansai, net statinės. Siekiama, kad vynas išreikštų aukščiausios kokybės vynuogių esmę ir perteiktų giesmės apie tobulumo grynumą idėją. O vynui suteiktas pavadinimas „*Ubi Caritas et Amor*“ reiškia “kur dosnumas ir meilė, ten ir Dievas“. Broliai teigia, kad toks pavadinimas perteikia išraiškingos Grenache vynuogės, o tuo pačiu ir Dievo meilės pilnatvę.

Abbaye du Barroux Via Caritatis PAX Amoris Rouge Ventoux A.O.P. 60 €
2018

*Grenache, Syrah*

„Žemės poezija arba gilios, žvaigždėtos vasaros nakties dangaus aksominis apsiaustas“ – taip romantiškai apibūdina savo vyną vienuoliai. Elegantiškas, spindintis, sodrus, pilno kūno, švelnių ir minkštų taninų vynas aromatų puokštėje spinduliuoja ne tik raudonų uogų, bet ir prieskonių, mėtų ir karamelės aromatus.

Abbaye Notre Dame de Lérins

Neatsitiktinumas, kad mažoje Saint Honorat saloje visai šalia Kanų (Prancūzija) veikiančiame vienuolyne Abbaye de Lérins gyvena ir išskirtinės kokybės vyną gamina cistersų vienuoliai. Būtent cistersams priskiriami didžiausi nuopelnai kokybiškos vyninkystės istorijoje.

Pirmasis vienuolis Honorat šioje saloje įsikūrė dar 400 metais, kurio vardu ir buvo pavadinta sala. O V-VI a. jau žinoma kaip Abbaye de Lérins. Šiandien vienuoliai saloje augina levandas, citrinmedžius ir vynmedžius. Pastarieji užima 8 ha ir iš šių vynmedžių gaminamas tik išskirtinės kokybės vynas itin nedideliais kiekiais.

Abbaye de Lérins Cuvée St. Honorat Méditerranée I.G.P. 2012 150 €

*Syrah*

Turtingas, sodrus, gilus ir elegantiškas *Syrah* vynas, kvepiantis raudonomis ir juodomis uogomis: serbentais, mėlynėmis, kurias papildo juodųjų pipirų ir našlaičių niuansai. Itin ilgas ir malonus poskonis. Rekomenduojame prie keptos ėrienos ar kitos sodrios raudonos mėsos patiekalų. Vienuoliai mėgsta šį vyną derinti su sodriais Pietų Prancūzijos daržovių, grybų patiekalais.



★★★★ HOTEL



RESTAURANT



ITALIJA

Camaldoli Eremus

XIII a. Toskanoje, Arezzo vyskupijoje, kalno, kurioje viršūnėje jau beveik du šimtus veikė Camaldoli Eremus vienuolynas, šlaitus broliai apšodino vynuogiais ir įkūrė vynu ūkį „La Mausolea“ (lotyniškai siena, terminas). Kaip ir XIII a., taip ir šiandien vynuogiai auginami biologiškai, nenaudojant jokių cheminių priemonių. Daugiau kaip septynis šimtus metų vynu brandinamas ąžuolinėse statinėse tame pačiame skliautuotame rūsyje, kuriame, pasak vienuolių „idealios ne tik temperatūros bei drėgmės sąlygos, bet ir energetinis laukas – čia neveikia jokios pašalinės vibracijos – vyrauja visiška ramybė...“

Borbotto La Mausolea Bianco dell'Eremo Toscana I.G.T.

2016**45 €***Trebbiano, Malvasia*

Eremitai (atsiskyrėliai) kamaldulių vienuoliai Toskanoje, vaizdingo kalno šlaituose nenaudodami cheminių priemonių augina vynuoges ir gamina nesudėtingą, kokybišką baltąjį vyną. Puikios struktūros, gėlėmis, citrusiniais vaisiais dvelkiantis vynu pasižymi maloniu balansu ir ilgu poskoniu.

Borbotto La Mausolea Rosso dell'Eremo Toscana I.G.T.

2014**50 €***Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera del Chianti, Merlot*

Sodrus, vaisiškas ir sultingas raudonasis biologinis vynuogės. Ragaujant juntama švelni salstelėjusi ataka, šilkiniai ir švelnūs taninai bei prinokusios raudonos uogos. Puikiai tinka ragauti su brandintais sūriais, raudonos mėsos patiekalais.

Borbotto Passito Toscana I.G.T. (500 ml)

50 €*Trebbiano, Malvasia and Canaiolo*

Saldus, klampus ir aromatingas pernokusių *Trebbiano* ir *Malvasia* vynuogių vynuogės.

Abbazia Monte Oliveto

Abbazia Monte Oliveto - nuo XIV a. Toskanoje nedideliame 20 hektarų vynuogyne gamina vieną seniausių Italijos vynuogės.

Abbazia Monte Oliveto Vernaccia Di San Gimignano D.O.C.G.

2018**45 €***Vernaccia di San Gimignano*

Vynui būdinga šviesiai geltona spalva, vaisiniai, su subtiliomis žalių obuolių niuansais aromatai. Burnoje - subalansuotas, vaisiškas, su silpnu migdolų skoniu.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

Abbazia di Novacella

Abbazia di Novacella – viena seniausių pasaulio vynuinių. Tai liudija 1177 m. Popiežiaus Aleksandro III raštas, patvirtinantis brolių Augustinų vynuogynų šiaurės Italijoje *Alto Adige* regione ir gaminamo vyno nuosavybę. Vyno ūkis ir šiandien priklauso vienuolynui, o už vyno gamybą atsakingas profesionalus vynдарys Celestino Lucin prieš keletą metų „Gambero Rosso“ (įtakingas Italijos vyno leidinys) paskelbtas geriausiu Italijos vynдарiu. „Aš neturiu ypatingo recepto, sako malonus ir kuklus C.Lucin. Čia mes tiesiog tvarkingai laikomės vynдарystės taisyklių“. Šiltai nusišypso ir prideda „ir, žinoma, pasikliaujame Dievu“.

Abbazia di Novacella Praepositus Grüner Veltliner 2016 70 €
Alto Adige Valle Isarco D.O.C. 2017

Grüner Veltliner



Galingas, sodrus, svarus „pilno kūno“ baltasis vinas. Aromatų puokštėje dominuoja prinokę obuoliai, svarainiai, medus, sumišę su krapų ir kitų žolelių niuansais. Burnoje – vaisiškas, su puikiai integruota rūgštimi, skonyje juntami prieskoniai – pipirai, anyžių užuomina.

Abbazia di Novacella Flavus Grüner Veltliner Alto Adige I.G.T. 2016 60 €

Grüner Veltliner



Augustinų vienuolių išspaustame taip vadiname „raw“ vyne visai nėra sulfitų. Todėl – tai visiškai natūralus ir grynas vinas, be to labai svarus, tvirtos struktūros ir sodrus, su ilgu poskoniu. Sodrioje aromatų puokštėje dominuoja sultingos kriaušės, melionai, bananai medus ir prieskoniai.

Abbazia di Novacella Kerner Alto Adige Valle Isarco D.O.C. 2018 55 €

Kerner



Ši gva, energingą ir sultingą baltąjį vyną galima vadinti Isarko slėnio vizitine kortele. Autochtoninė vynuogė *Kerner* suteikia itin malonų persikų, abrikosų ir mandarinų aromatą. Burnoje – glotnus ir švelnus, su ilgu ir sodriu minerališku poskoniu. Puikus derinys su šaltais ir karštais baltos mėsos ir žuvies, makaronų patiekalais.

Abbazia di Novacella Praepositus Lagrein Riserva 2015 80 €
Alto Adige Valle Isarco D.O.C.

Lagrein



Sodraus rašalo spalvos vinas maloniai dvelkia vyšniomis ir jų kauliukais, šokoladu. Burnoje švelnus, sodrus ir sultingas, su galingais taninais bei švelniai salstelėjusiu ilgu vaisišku poskoniu.

Abbazia di Novacella Pinot Nero Alto Adige D.O.C. 2018 60 €

Pinot Nero



Elegantiškas, vidutinio svarumo, glotnus raudonasis vinas, gaiviai ir maloniai dvelkiantis vyšniomis, miško uogomis, slyvomis ir miško samanomis.



★★★★ HOTEL



RESTAURANT



**Abbazia di Novacella Santa Madallena
Alto Adige Valle Isarco D.O.C.**

2018 50 €



Schiava, 10 % Lagrein

Aktyvus ir energingas raudonasis vynas, maloniai dvelkiantis vyšniomis, žibuoklėmis ir migdolų riešutais. Burnoje – itin harmoningas ir švelnus, su ilgu poskoniu.

Abbazia Santa Anastasia

XII a. benediktų vienuoliai beveik pusės kilometro virš jūros lygio atokioje Sicilijos vietovėje įkūrė Abbazia Santa Anastasia vienuolyną ir pradėjo spausti vyną savo reikmėms. Ilgainiui puikų vienuolių vyną pamėgo išrankūs salos valdovai bei kilmingieji. Ir šiandien vyno ūkį valdantys Giacomo Tachis ir Riccardo Cotarella augina tiek vietinius tiek tarptautinius vynmedžius ir gamina išskirtinės kokybės, natūralistinį ir biodinaminį itin aukštai balais vertinamą vyną.



Abbazia Santa Anastasia Nero d'Avola Rosa 2021 I.G.P. Terre Siciliane Italija

45 €

Nero d'Avola

Gaivus organinis Sicilijos kalnų papėdėse buvusiame vienuolyne augintų *Nero d'Avola* rausvasis vynas dvelkia raudonais vaisiais ir uogomis sumišusiomis su muskato tonais.

Abbazia Santa Anastasia Sinestesia Terre Siciliane I.G.P.

2021

55 €

Sauvignon Blanc



Aromatų puokštėje dominuoja gėlės ir citrusiniai vaisiai, sumišę su mineralų, dūmo niuansais. Burnoje juntamas puikus balansas, vyno energija, švarumas ir gaivi, maloniai integruota rūgštis.

Abbazia Santa Anastasia Zibibbo Terre Siciliane I.G.P.

2021

50 €

Zibibbo



Harmoningas ir švelnus vynas dvelkia išraiškinga persikų, šilauogių, geltonųjų slyvų, mandarinų ir akacijų žiedų aromatų puokšte. Gaivus ir vaisiškas skonis, minkšta rūgštis, kiek minerališkas poskonis maloniai nuteikia gomurį.

Abbazia Santa Anastasia Litra Rosso Terre Siciliane I.G.P

2013

80 €

2016

90 €

Cabernet Sauvignon



"Litra" - ne tik biodinaminis, archaiškais metodais pagamintas, bet ir geriausias, gausiai apdovanotas vyninės vynas. Sodrus, kompleksiškas, pilno kūno, galingų taninų vynas elegantiškai dvelkia ne tik juodomis uogomis, bet ir šokolado, odos, juodųjų pipirų niuansais. Harmoningas ir itin ilgas poskonis.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

Abbazia Santa Anastasia PassoMaggio Classici Terre Siciliane I.G.P.

2018

50 €

*Nero d'Avola (55%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon (15%)*

Gyvybingas, švelnių taninų, glotnus vinas beveik metus brandintas didelėse ąžuolo statinėse. Aromatų puokštėje tarp juodų trešnių kompleksiskai išsipynę kavos pupelių, odos, vanilės niuansai. Burnoje – vidutinio svarumo, su malonia rūgštimi ir ilgu, švelniu poskoniu.

Abbazia Santa Anastasia Cinquegrani Passito Rosso Terre Siciliane I.G.P (500 ml)

2013

75 €

*Grecanico*

Puikus, meditacijos vinas pagamintas iš sunokusių vynuogių, nuskintų ir džiovintų archaiškais metodais ant kilimėlių, fermentuojant naudojamos tik laukinės mielės. Tris metus brandintas ąžuolo statinėse, todėl pasižymi švelniu, vanilišku sodrumu ir itin ilgu maloniu poskoniu. Puikus derinys ne tik su desertais, ypač šokolado, bet ir brandžiais sūriais, mėlynųjų pelėsių sūriais.

ISPANIJA**Abadia de la Oliva**

Cistersų vienuolynas Centrinėje Ispanijoje, minimas nuo 1880 m. Kaip ir tada, taip ir šiandien, vienuoliai patys kepa duoną, spaudžia vyną ir aliejų liturginėms ir kasdieninėms reikmėms.

Alma de Abadia Aragón (500 ml)

40 €

*Muscat Blanc*

Iš pirmo žvilgsnio (ar gurkšnio) atrodo, kad tai – jaunas, gaivus baltasis vinas. Kad tai saldus vinas išduoda itin išraiškinga aromatų puokštė, kurioje susipina tropiniai, citrusiniai vaisiai, ličiai. Burnoje – sodrus, svarus ir, nepaisant likutinio cukraus, gaivus, su puikiai integruota švelnia rūgštimi.

Šv. Mišių vinas**Vin de Messe Vin de Liqueur Valencia**

35 €

*Moscatel Romano*

Pristatome Jums natūraliai saldų, klampų, sodrų ir labai aromatingą vyną, pagamintą iš Pietų Ispanijos saulėje ir karštyje sunokusių *Moscatel* vynuogių. Ispanijos katalikų bažnyčios išduotas sertifikatas liudija, kad šis vinas ypatingas – jis vartojamas Šv. Mišių metu.



VENGRIJA

Pannonhalma Archabbey

Pannonhalma Archabbey Benediktų vienuolyno vyninė laikoma viena seniausių Vengrijoje. Seniausi duomenys apie Šv. Pannonia kalne vienuolių auginamus vynuogynus siekia 996 m. Broliai ir šandien patys prižiūri vynuogynus, patys spaudžia ir brandina vyną. Pastaruosius dešimt metų vienuoliai daug investavo į vyninės modernizavimą, todėl šiuo metu aukštos kokybės Pannonhalma vienuolių vinas itin vertinamas ne tik Vengrijoje, bet ir visame pasaulyje.

**Pannonhalmi Archabbey Prior white Apátsági Pincészet P.D.O****2021****55 €***Rheinriesling*

Skaidrus, spindintis, krištolinis gaivus baltasis vinas maloniai dvelkia žaliomis citrinomis, su mandarinų ir prinokusių apelsinų niuansais. Burnoje malonus, su puikiai integruota rūgštimi, maloni minerališkumu. Puikus derinys su baltos mėsos, žuvies patiekalų.

**Pannonhalmi Archabbey Hemina white Apátsági Pincészet P.D.O****2020****45 €***Chardonnay, Pinot Blanc, Viognier*

Burgundiško stiliaus baltasis vinas pasižymi sodria, kremiška tekstūra, pilno kūno pojūčiu, maloni vaisiškumu ir subtiliu minerališkumu. Kompleksiškas ir turtingas vinas puikiai dera prie ant grotelių keptų patiekalų su sodriais padažais.

**Pannonhalmi Archabbey Hemina red Apátsági Pincészet P.D.O****2021****45 €***Merlot, Cabernet Franc*

Glotniame Bordo stiliaus vyne juntama ir tvirta struktūra ir švelnūs taninai. Vengriško ąžuolo statinės suteikia vynui švelnų vaisiškumą. Aromatų puokštėje dominuoja juodos prinokusios uogos. Rekomenduojame prie ant grotelių keptų raudonos mėsos patiekalų su sodriais padažais.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT



★★★★ HOTEL RESTAURANT
PAŽAISLIO VIENUOLYNŲ UOGŲ VYNAS

Pažaislio kamaldulių vienuolyne įvairūs želdiniai auginti nuo pat įsteigimo - 1664 m. Istoriniai šaltiniai teigia, kad XVIII a. pab.– XIX a. pr. vienuolyno teritorijoje augo apie 300 vaismedžių, tarp kurių vyravo obuoliai, kriaušės, slyvos ir vyšnios. Kauno apskrities archyve saugojama ir seniausia Lietuvoje laikoma vaistinių preparatų receptų knyga – rankraštis, kuriame lotynų kalba užrašyti balzamų, tinktūrų, emulsijų, aliejinių ištraukų ir **vyno pagrindu** kuriamų vaistų receptai. Manoma, kad Pažaislyje, kaip ir daugelyje Europos vienuolynų, buvo spaudžiamas vinas

Gerbdami istoriją ir siekdami pratęsti tradicijas radome patikimą partnerį - šeimos vyno ūkį „Roksala“, kuriame vinas gaminamas tik iš Lietuvoje užaugintų, kruopščiai atrinktų vaisių ir uogų vadovaujantis senosios vyndarystės tradicijomis. Ne vieną mėnesį, net ne vienus metus kartu ragavome Pažaislio soduose nokstančias uogas ir vaisius, analizavome senąsias vienuolių receptūras, jas interpretavome ir kūrėme savašias.

Obuolių ir gudobelių vinas “Širdies Duona”

50 €

Gaivus ir tuo pačiu sodrus, sultingas pusiau saldus

Vadovaujantis senu vienuolių kamaldulių receptu vinas išspausťas ne tik iš sunokusių, saldžių senovinių obelių veislių obuolių, bet ir apylinkėse augančių gudobelių uogų. Tikėta, kad šios specifinio skonio bei aromato uogos turi gydomųjų savybių ir suteikia organizmui, ypač širdžiai, jėgos bei stiprybės.

Švelniai saldžiam obuolių aromatu gudobelės suteikia rafinuotumo ir išskirtinumo. Vienus turtingos aromatų puokštės dvelksmas nukelia į romantišką Luarą Prancūzijoje, kitus – į rasotą vaikystės pievą. Vyno skonis taip pat turtingas, minkštas ir švelnus, su itin švelnia ir maloniai juntama rūgštimi.

Rekomenduojame aperityvui arba derinti prie minkštų sūrių, nelabai saldžių kepinų ir desertų

Juodųjų serbentų vinas “Sodrios Mintys”

50 €

Išraiškingas, subalansuotas, ažuolo statinėje brandintas sausas

Juodieji serbentai žinomi jau tūkstantį metų ir iš pradžių vadinti „vienuolių uogomis“, nes gausiai auginti daugelyje vienuolynų. Ryškaus skonio ir aromato uogomis vienuoliai ne tik įvairindavo savo kuklų maistą, bet ir naudojo gydomaisiais tikslais. XVI-XVIII a. juodieji serbentai buvo pripažinti turintys ypatingų galių žmogaus sveikatai ir sodinami karalių, kunigaikščių soduose.

Švelnios ir gilios rubino spalvos, tirštas ir sodrus vinas pagamintas iš sunokusių, kruopščiai atrinktų uogų laikantis senųjų vyndarystės tradicijų ir vienuolių receptūrų. Beveik metus vinas laikytas prancūziško ažuolo statinėje. Išpilsčius į butelius vinas ramiai brendo tyliuose ir vėsiuose rūsiuose. Šiandien vinas itin delikatus ir švelnus, lyg šilkas. Tačiau tuo pačiu metu juntamas ir puikus balansas, ir švelnūs, saldūs taninai. O aromatų puokštėje susipina ne tik pačių uogų, kotelių, šakelių aromatai, bet juntamas ir juodas šokoladas, džiovintos figos, riešutų sviestas. Rekomenduojame derinti prie kietų brandintų sūrių, sodrių raudonos mėsos, žvėrienos patiekalų



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

Lietuviški vaisių ir uogų vynai

„Roksala” - Raimundo Nagelės šeimos vynuė, kurioje vynai gaminami pagal šeimos receptus. Visi vaisiai ir uogos, naudojami vynu gamyboje, yra vietinės kilmės – užauginti Rokiškio ir Biržų rajonuose. **Gintaras Sinas** uogų vynu gamina Zarasų rajone siekdamas atskleisti mūsų klimatui būdingų vaisių ir uogų pranašumus ir savybes. O „**Memelio**” vynu, pavadintų istoriniu Klaipėdos vardu, receptai buvo perduodami iš kartos į kartą ir jų kilmė siekia net kryžiuočių laikus.

Putojantis Roksala rabarbarų vynas (sausas) 50 €

Tradiciniu putojančio vynu metodu iš Sėlių krašte užaugintų, surinktų, kruopščiai atrinktų rabarbarų pagamintas vynas. Vynas kvėpia šviežiais rabarbarais, kuriuos papildo pilnai sunokusių obuolių, brioche, skrebučio natos. Ypač smulkių burbuliukų ir vidutiniškai ilgo poskonio.

Šermukšnių „Memel“ (baltasis, sausas) 45 €

Vaiskus, šiaudų spalvos, gaivios rūgšties vynas sodria aromatų puokšte nukelia į lietuvišką mišką, svaiginantį laukinių uogų, lazdynų riešutų, eglių spyglių, samanų aromatais. Burnoje sodrus, vos karstelėjęs su puikiai integruota rūgštimi.

Svarainių „Memel“ (baltasis, pusiau saldus) 45 €

Sausų šiaudų, geltono aukso spalvos, aksominės tekstūros, gaivaus svarainių aromato vynas. Tropinių vaisių, ramunėlių žiedų, romantiško vasaros vakaro aromato. Burnoje lengvas, gaivus, puikus saldumo ir rūgšties balansas, ilgo poskonio vynas. Rekomenduojame prie paukštienos, su minkštais ir brandintais sūriais, prie desertų.

Obuolių, raudonųjų agrastų „Memel“ (rausvasis, sausas) 45 €

Blyškios rausvos spalvos, gaiviai obuoliais, agrastais, citrusiniais vaisiais dvelkiantis vynas, maloniai nuteikia gomurį glotnia tekstūra, itin švelnia rūgštimi ir puikiu gaivumu bei sodrumo balansu. Rekomenduojame prie salotų, šaltųjų raudonos mėsos, žuvies užkandžių.

Raudonųjų agrastų „Roksala“ (blyškiai rausvas, pusiau sausas) 45 €

Lengvas sausas blyškiai rausvos spalvos vynas, išsiskiriantis švelniais agrastų aromatais ir minkšta, malonia rūgštimi.

Aviečių „Memel“ (rausvasis, pusiau sausas) 45 €

Vėjuoto vasaros vakaro besileidžiančios saulės spalvos, harmoningo aviečių aromato. Prigesusių žarijų, spanguolių uogienės, pelyno, džiovintų žiedlapių aromato vynas. Burnoje elegantiškas, gaivios rūgšties, senolių minčių, pojūčių ir jausmų kupinas vynas. Rekomenduojame prie baltos mėsos, paukštienos patiekalų ir vytintos mėsos.

Obuolių ledo Gintaro Sino vynas (saldus, 375 ml) 60 €

Ledo vynas gaminamas iš gerai sunokusių, rankomis skintų obuolių. Sultys spaudžiamos žiemą ir laikomos šaltyje kelias savaites. Išvarvintos sultys ilgai fermentuojamos žemoje temperatūroje, taip išsaugant subtilų obuolių aromatą. Tai gerai subalansuotas, šilkinio švelnumo, elegantiško skonio vynas, dažnai vadinamas „skystuoju auksu” - ypatingai turtingas ir kvapnus, primenantis egzotinių baltų vaisių, migdolų, medaus aromatus.



★★★★ HOTEL



RESTAURANT



VYNO SĄRAŠO TURINYS

| | |
|--------------------------|----|
| ŠAMPANAS | 2 |
| RAUSVASIS ŠAMPANAS | 6 |
| PUTOJANTIS VYNAS | 8 |
| RAUSVAS PUTOJANTIS VYNAS | 10 |
| SALDUS PUTOJANTIS VYNAS | 10 |
| RAUSVASIS VYNAS | 11 |
| BALTASIS VYNAS | 12 |
| PRANCŪZIJA | 12 |
| ITALIJA | 16 |
| ISPANIJA | 19 |
| PORTUGALIJA | 19 |
| VOKIETIJA | 20 |
| AUSTRIJA | 20 |
| VENGRIJA | 20 |
| SLOVĖNIJA | 21 |
| IZRAELIS | 21 |
| RAUDONASIS VYNAS | 22 |
| PRANCŪZIJA | 22 |
| ITALIJA | 30 |
| ISPANIJA | 37 |
| AUSTRIJA | 38 |
| VENGRIJA | 38 |
| GRUZIJA | 39 |
| GRAIKIJA | 39 |
| IZRAELIS | 39 |
| MAROKAS | 39 |
| NATŪRALIAI SALDUS VYNAS | 40 |
| PRANCŪZIJA | 40 |
| ITALIJA | 42 |
| ISPANIJA | 44 |
| VOKIETIJA | 44 |
| AUSTRIJA | 44 |
| VENGRIJA | 45 |
| KITOS ŠALYS | 45 |
| PASTIPRINTAS VYNAS | 46 |



★★★★ HOTEL



RESTAURANT





★★★★ HOTEL

RESTAURANT

ŠAMPANAS

1. **Louis Roederer Cristal Champagne Brut** **2009** 325 €

Pinot Noir, Chardonnay

Louis Roederer namai - vieni sėkmingiausių šampano gamintojų, kuriems vadovauja septintos kartos atstovas Fredericas Rouzaud. Du trečdaliai gaminami tik iš nuosavuose vynuogynuose išaugintų vynuogių, kurių dauguma auga *Grand Cru* teritorijose. Šis nepriekaištingo stiliaus ir kompleksijos, aristokratiškai elegantiškas ir itin ilgaamžis *Cristal Brut* 2009 puikiai atskleidžia itin sirpių metų charakterį ir pasižymi ryškiais cukruotų vaisių, baltų gėlių ir švelniai skrudintų riešutų aromatais. Vėliau išryškėja persikų, abrikosų, mangų, melionų natos.

2. **Dom Pérignon Cuvée Prestige Champagne Brut** **2010** 250 €

Chardonnay, Pinot Noir

Neabejotinai vienas žinomiausių šampanų pasaulyje, pavadintas šampaną dariusio vienuolio *Dom Pérignon* vardu. Žinomas abatas pirmasis sumanė maišyti skirtingų vynuogynų bei skirtingų derliaus metų vynu, vynu trūkumus paversdamas privalumais. Šio gaivaus, krištoliniu vadinamo šampano aromatų puokštėje pirmiausiai atsiskleidžia gėlių, vėliau - greipfrutų žievelės, riešutų kvapai. Rekomenduojame prie sodrių užkandžių, pavyzdžiui, rūkytos lašišos, austrių.

3. **Deutz Champagne Blanc de Blancs** **2017** 195 €

Chardonnay

Išpūdingas, elegantiškas ir harmoningas šampanas, visame pasaulyje itin vertinamas dėl išraiškingo Chardonnay vynuogės charakterio tiek aromatų puokštėje, tiek skonyje. Glotnus, lengvas ir „švarus“ skonis, jusles kutenantys verbenu, baltų žiedų, prinokusių baltų vaisių aromatai – visa tai puikiai tinka aperityvui ar prie baltos žuvies, mėsos, jūros gėrybių patiekalų.

4. **Fleury Champagne Brut** **1990** 230 €

1995 220 €

1996 210 €

Pinot Noir

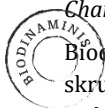


Fleury – tai patys pirmieji vyndariai pradėję propaguoti biodinaminį auginimo būdą. Šio vyndario šampanai „tyri“ – juose puikiai juntamos vynuogių savybės, kurias paryškina brandinimas ažuolo statinėse, naudojamos tik laukinės mielės. Šių sodrių šampanų aromatuose dominuoja sviestiški aromatai ir skoniai, juntamas malonus salstelėjimas. Rekomenduojame prie mėsos patiekalų.



5. **Vincent Couche Sensation Champagne Brut** 1997 200 €
1999 175 €

Chardonnay (50%), Pinot Noir



Biodinaminio šampano namų šampanai pasižymi sodriu džiovintų vaisių, ananasų, skrudintos duonos aromatais su medaus, karamelės niuansais. Burnoje – pilno kūno, sodrūs, švelnumas susipynęs su gaiviu ilgu poskoniu. Rekomenduojame prie sodrių baltos mėsos, žuvies patiekalų.

6. **Pommery Grand Cru Royal Champagne Brut** 2006 200 €

Chardonnay, Pinot Noir

Pommery namai buvo įkurti 1858 m., o labiausiai juos išgarsino Madame Pommery, šampano pasaulyje vadinama Rožių Madam ir vertinama už tai, kad pirmoji pagamino vintažinį *Brut*. Šis šampanas iš tiesų išskirtinis, labai kompleksiškas, pagamintas iš kruopščiai atrinktų vynuogių, užaugintų *Grand Cru* šampanės vynuogynuose. Jam būdingi smulkūs burbuliukai, skaidri spalva, subtilus aromatas bei sodrus vaisių skonis. Rekomenduojame kaip aperityvą arba prie kepenėlių pašteto, įvairių žuvies ir jūros gėrybių patiekalų.

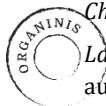
7. **Henriet Bazin Grand Cru Champagne Brut** 2008 175 €

Chardonnay

Šis aukščiausios klasės šampanas padarytas iš *Chardonnay* vynuogių, sodintų 1953, 1963, 1966 metais. Itin išraiškingas, gaivios ir puikiai integruotos „traškios“ rūgštis, su dominuojančiu prinokusių kriaušių ir obuolių skonių galingas *Grand Cru* šampanas. Rekomenduojame prie baltos žuvies ir mėsos patiekalų.

8. **Laherte Frere LES 7 Champagne Extra Brut Soléra NV** 155 €

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Pinot Blanc, Arbanne, Fromenteu, Petit Meslie



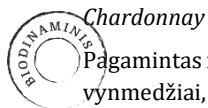
Laherte Frères garsėja ne vien faktu, jog gamina šampaną iš visų 7 šampanės regione augančių vynuogių, bet ir ypatingai kruopščiai puoselėjama organine vyninkyste, ekologijos kultūros propagavimu. Šiam šampanui būdingi citrusinių vaisių bei obuolių, kriaušių ir žydinčių gėlių aromatai. Skonyje jaučiasi duonos skrebučio, skrudintų riešutų, netgi dūmiški niuansai. Ilgas, minerališkas poskonis. Rekomenduojame su baltos žuvies, jūros gėrybių patiekalais, pvz. omarais.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

9. **De Sousa Champagne Cuvée des Caudalies Blanc de Blanc Champagne Brut NV** 135 €



Chardonnay

Pagamintas iš kruopščiai atrinktų vynuogių, kurių pagrindą sudaro 50 – 60 metų senumo vynuogmedžiai, augantys *Avize Grand Cru* kaimelyje. Šampanas laikomas naujo modelio – kiaušinio formos ąžuolo statinėse, kuriose lėčiau vyksta mikrooksidacija, gėrimui suteikianti kremiškos tekstūros. Šampanas yra auksinės spalvos bei pasižymi elegantiškais geltonų vaisių, riešutų, medaus aromatais su delikačiais ąžuolo niuansais. Ilgas poskonis. Rekomenduojame derinti su ikų užkandžiais, ančių kepenėlių paštetu, žuvimi, vėžiagyviais bei kitomis jūros gėrybėmis.

10. **E.Jamart & Cie Volupté Champagne Brut NV** 90 €

Chardonnay

Gaivus, kompleksiškas šampanas dvelkia šviežiais pjaustytais obuoliais, kriaušėmis, skrudinta balta duona. Burnoje – švelnus, vaisiškas, su aktyviais burbuliukais ir maloniai juntama rūgštimi. Rekomenduojame aperityvui, prie žuvies ir jūros gėrybių patiekalų.



★★★★ HOTEL



RESTAURANT





★★★★ HOTEL

RESTAURANT

RAUSVASIS ŠAMPANAS

11. **Fleury Champagne Rosé de Saignée Champagne Brut NV** 150 €



Pinot Noir

J. P. Fleury – pirmasis vyndarys pradėjęs taikyti biodinامينius vyninkystės metodus Šampanėje. Labai elegantiškas, itin gausiai apdovanotas ir puikiai vertinamas pasaulyje šampanas, pagamintas tik iš *Pinot Noir* vynuogės taikant retą šampano gamyboje *saignée* metodą (prieš fermentaciją nuleidžiant dalį vynuogių sulčių). Todėl šampanas pasižymi blyškia spalva, lengva, gaivia, bet tvirta struktūra. Aromatų puokštėje dominuoja braškės, vyšnios, slyvos, prieskoniai, o skonyje – raudonos uogos ir ilgas, tvirtas minerališkas poskonis. Rekomenduojame su įvairiais raudonos žuvies, mėsos, net žvėrienos užkandžiais ir patiekalais.

12. **Henriet Bazin Rosé Grand Cru Champagne Brut NV** 105 €

Pinot Noir, Chardonnay

Įspūdingas, sodrus, išraiškingas ir labai elegantiškas rausvasis šampanas. Aromatų puokštėje ir skonių paletėje mainosi prinokusios vyšnios, serbentai, gervuogės, citrusiniai vaisiai, skrudinta balta duona. Puikiai integruota gaivi rūgštis ir itin ilgas poskonis. Rekomenduojame prie mėsos, pvz. keptos laukinės paukštienos, ėrienos patiekalų.

13. **Tarlant Rosé Zero Champagne Brut Nature NV** 115 €

Chardonnay (50%), Pinot Noir (44%), Muinier

Retas, taip vadinamas *Zero* arba visiškai be *dosage* (t.y. nulis likutinio cukraus) rausvasis šampanas. Todėl puikiai atsiskleidžia esminės vynuogių rūšių skoninės ir aromatinės savybės, o brandinimas pridėjo ir netikėtų skoninių savybių tokių, kaip raudoni citrusiniai vaisiai, prieskoniai. Nepaisant gaivios rūgšties šį šampaną rekomenduojame derinti ir prie raudonų uogų, šokoladinių desertų.

14. **Laherte Freres Rosé De Meunier Champagne Extra Brut NV** 100 €



Muinier

Ekologiškas ir biodinaminis šampanas demonstruoja aktyvius burbuliukus, švelnią ir puikiai integruotą rūgštį. Aromatų puokštėje dominuoja raudonos uogos: serbentai, vyšnios su baltųjų pipirų ir rožių žiedlapių niuansais. Skonyje maloniai juntamos spanguolės, apelsinų žievelės. Rekomenduojame derinti su raudonos žuvies, mėsos patiekalais.



★★★★ HOTEL



RESTAURANT





★★★★ HOTEL

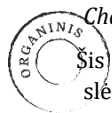
RESTAURANT

PUTOJANTIS VYNAS

15. **Domaine Luquet Brut Crémant de Bourgogne A.C. NV Prancūzija** 55 €
Chardonnay

Tradiciniu šampano metodu pagamintas putojantis vynas iš rankomis skintų vynuogių pasižymi elegancija, švelnia spalva ir maloniai gomurį kutenančiais burbuliukais. Kremiškos tekstūros, švelnus ir puikiai subalansuotas putojantis vynas puikiai tinka aperityvui arba su baltos žuvies, jūros gėrybių patiekalais.

16. **Domaine Bonnet Huteau sur Lie Nuit Boréale Brut Muscadet Sèvre et Maine** 55 €
A.C. NV Prancūzija



Chardonnay, Melon de Bourgogne

Šis tradiciniu šampano metodu pagamintas biologinis putojantis vynas atspindi Luaros slėnio stilių – kvepia baltaisiais vaisiais ir laukų gėlėmis, skonyje švelniai juntamas minerališkumas - siliciu ir kalkakmeniu turtingo dirvožemio įtaka. Elegantiški ir smulkūs burbuliukai, švelni tekstūra ir maloniai integruota rūgštis. Rekomenduojame aperityvui, prie šaltų užkandžių, daržovių, baltos žuvies ir mėsos patiekalų.

17. **Terre di Anastasia BIO Brut Classic Method 2019 Italija** 75 €

Grecanico

Trijų metų „draugystė“ su mielėmis suteikia šiam sodriam putojančiam vynui ypatingai kremišką tekstūrą. Burbuliukai elegantiški ir rafinuoti. Aromatų puokštėje dominuoja citrusiniai vaisiai, gėlės, baltos duonos plutelė, burnoje – gaivus su ilgu ir maloniu poskoniu. Puikus derinys su žuvies patiekalais, žalios ypatingai.

18. **Bortolomiol Superiore di Cartizze Valdobbiadene D.O.C.G. 2019** 70 €
Dry Italija

Glera (Prosecco)

Cartizze – apie 100 ha šiaurės Italijos teritorija, kurioje gimsta geriausias pasaulio *Prosecco*, vadinamas „**Grand Cru Prosecco**“. Aktyvūs burbuliukai ir puiki tekstūra, vaisių, lazdynų riešutų ir saldžių akacijų žiedų aromatai susilieja taurėje į gaivų, švelniai salstelėjusį kremiškumą. Tai – aperityvas ypatingoms progoms, arba puikus derinys su švelniais, kremiškais užkandžiais, nelabai saldžiais kepiniais, minkštais sūriais.

19. **Grande Cuvee del Fondatore Motus Vitae Brut Nature Valdobbiadene** 60 €
Prosecco Superiore D.O.C.G. 2018 Italija

Glera (Prosecco)

Šis aukščiausios kokybės *Charmat* metodu pagamintas *Prosecco Brut Nature* arba *zero dosage* išties įspūdingas! Itin elegantiškas, bet kartu ir galingas, skonyje prasidedantis citrusiniais vaisiais, o poskonį užtvirtinantis švelniu minerališkumu. Aromatų puokštėje dominuoja sunokę sultingi persikai. Puikiai dera su baltos žuvies ir mėsos patiekalais.



20. **Bandarossa Special Reserve Extra Dry Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. 2019 Italija** 60 €


Glera (Prosecco)

Elegantiškas, išskirtinis, aukštais balais profesionalų įvertintas putojantis vynas gaminamas itin mažais kiekiais. Fermentacija (tik su laukinėmis mielėmis) vykdoma ilgiau nei reikalauja klasikinis *Charmat* metodas – daugiau nei tris mėnesius, buteliuose daugiau nei pusę metų. Šiandien vynas demonstruoja puikų balansą ir aksominę tekstūrą, malonius burbuliukus, švelnų salstelėjimą, malonią citrusinių ir egzotinių vaisių aromatų puokštę.

21. **IUS Naturae Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut 2019 Italija**

Glera (Prosecco)

50 €

 Bortolomiol vynu ūkis šį biologinį *Prosecco* gamina iš organiniu būdu užaugintų vynuogių. „IUS NATURAE“ – gamtos įstatymas (it.) kuriuo vadovaujantis kuriamas šis elegantiškas, „švarus“ ir „energingas“, gėlėmis, kriaušėmis ir lazdynų riešutais kvepiantis *Brut*. Burnoje juntamas švelnus minerališkumas ir maloni rūgštis, gan aktyvūs burbuliukai puikiai dera su šaltais mėsos užkandžiais, baltos žuvies ir paukštienos patiekalais.

22. **Bortolomiol Maior Prosecco Dry Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. 2018 Italija** 45 €

Glera (Prosecco)

„Maior“ aromatų puokštėje dominuoja kvepiančios baltos gėlės bei sultingi egzotiniai vaisiai. Burnoje itin koncentruotas, svarus. Vos salstelėjęs poskonis nulemia puikią dermę su ne itin saldžiais kepiniais arba aštresniais sūriais patiekalais.

23. **Bortolomiol Suavis Prosecco Demi Sec Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. 2018 Italija** 45 €

Glera (Prosecco)

„Suavis“ - vos juntama rūgštis maloniai susipynusi su saldumu. Prinokusių uogų sodrumas suteikia vynui kremiškumą, švelnumą ir sodrų vaisiškumą. Aromatų puokštėje dominuoja medaus aromatai. Rekomenduojame prie desertų su vaisiais, ledais.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

RAUSVASIS PUTOJANTIS VYNAS

24. **Domaine Charl Baur Rosé Brut Crémant d'Asace A.C. 2018 Prancūzija** 50 €
Pinot Noir
Intensyvūs ir aktyvūs burbuliukai sustiprina ir taip intensyvią raudonomis uogomis dvelkiančią vyno aromatų puokštę. Burnoje – itin glotnus, kompleksiškas ir gavus. Rekomenduojame aperityvui, prie šaltųjų užkandžių ar nesaldžių raudonų uogų desertų.
25. **Bortolomiol Filanda Rosé Brut Riserva 2018 Italija** 50 €
Pinot Nero
Giuliano Bortolomiol vyno ūkio įkūrėjo keturios anūkės šiandien vadovauja vyninei ir skiria šį vyną visoms moterims. „Moterų pagarba Moterims“ – taip vyndarės vadina šį rausvos spalvos, švelniai putojantį, maloniai kvepiantį gėlėmis, pipirais ir cinamonu bei rekomenduoja jį derinti su sodria pomidorų ar sūrio sriuba, kitais gausiai prieskoniais pagardintais patiekalais.
26. **ON'I Otellon'ice Spumante Rosso Demi Sec Emilia I.G.T. Italija** 40 €
Lambrusco
Sodrus, „pilno kūno“ ir labai svarus, todėl vyndario rekomendacija patiekti su ledu ne tik mados vaikymasis. Tirpstantis ledas ne tik „lengvina“ vyną, bet ir išryškina, iškelia skonines savybes. Aromatų puokštėje dominuoja raudonos uogos, ypač vyšnios, susipynę su lelijų ir muskuso niuansais.

SALDUSIS PUTOJANTIS VYNAS

27. **Giacomo Bologna Braida Brachetto d'Acqui D.O.C.G. 2020 Italija** 60 €
Brachetto
Bene elegantiškiausias, lengvas - 7 proc. alk. tūrio desertinis vinas iš Pjemonto pasižymi subtilia žemuogių ir rožių aromatų puokšte, bei itin glotnia, švelnia ir kremiška tekstūra su vos juntamais burbuliukais.
28. **Marco Porello Moscato d'Asti D.O.C.G. 2021 Italija** 50 €
Moscato bianco
Šis silpno alkoholio (5,5 proc. alk.) tūrio pusiau putojantis vinas maloniai nuteikia gomurį itin švelniais burbuliukais. Aromatų puokštė, kaip ir pridera *Moscat* vynmedžių šeimai, itin intensyvi – joje susipynusios sultingos kriaušės, persikai, abrikosai ir laukų gėlės. Vynas tinkamas gurkšnoti vieną arba su ledais, vaisiais.



RAUSVASIS VYNAS

Via Caritatis – uolių benediktinų *Abbaye du Barroux* vienuolyno brolių ir mažų apylinkių vyndarių – aukštos kokybės ir vyno profesionalų puikiai vertinamas vinas. Žinoma, mėgstamas ir aukščiausių Bažnyčios vadovų.

29. **Abbaye du Barroux Via Caritatis VOX Frigoris Rosé** 2021 50 €

Ventoux A.O.P. Prancūzija

Grenache, Syrah



„Provanso kalnų Mistralio juokas“ – vienuoliai šmaikštauja taip vadindami šį gaių ir gaivalingą (kaip Mistralio vėjas) rausvąjį vyną. Pusę metų laikytas su laukinėmis mielėmis (bâtonnage), todėl vinas ne tik dvelkia raudonomis uogomis, laukų gėlėmis, bet pasižymi ir sodria tekstūra.

30. **Qiot Jerome Houchart Rosé Côtes de Provence A.C. Prancūzija** 2021 45 €

Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache

Puikus Provanso rausvasis vinas – vidutinio svarumo, vaisiškas, kvepiantis avietėmis, serbentais ir lauko gėlėmis. Skonyje dominuoja raudonos uogos, poskonyje juntami žolelių niuansai.

31. **Abbazia Santa Anastasia Nero d'Avola Rosa I.G.P. Terre Siciliane Italija** 2021 45 €



Nero d'Avola

Gaivus organinis Sicilijos kalnų papėdėse buvusiame vienuolyne augintų *Nero d'Avola* rausvasis vinas dvelkia raudonais vaisiais ir uogomis sumišusiomis su muskato tonais.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

BALTASIS VYNAS

PRANCŪZIJA

Bordo

32. **Château Simon Graves Blanc A.C.** 2018 45 €

Sauvignon Blanc, Semillon

Gaivus ir tuo pačiu sodrus, koncentruotas baltasis vynas dvelkia citrusiniais vaisiais ir baltai žydinčiomis gėlėmis. Burnoje – puikiai integruota maloni rūgštis, skonyje dominuoja melionai ir citrusiniai vaisiai, o ilgame poskonyje juntami ir žoliški niuansai.

Burgundija

33. **Henry Didier Delagrangre Chassagne-Montrachet A.C.** 2017, 2018 135 €

Chardonnay

Puikiai profesionalų įvertintas solidus, sodrus, turtingas baltasis vynas. Aromatų puokštėje atpažįstamos gudobelės, akacijos, verbenos, balti vaisiai, sumišę su minerališkais niuansais ir lazdyno riešutais. Metams bėgant ryškės kriaušių ir medaus niuansai. Burnoje – puikus balansas, skonyje – žali obuoliai, kriaušės, ilgą ir malonų poskonį užbaigia malonus sviestiškumas. Rekomenduojame prie laukinės paukštienos, baltos žuvies, netgi gausiai pagardintos prieskoniais, taip pat jūros gėrybių patiekalų.

34. **Christian Ninot Meursault A.C.** 2017, 2018 125 €

Chardonnay

Itin elegantiškas modernios Burgundijos baltojo vyno vyndarystės pavyzdys – puikus balansas tarp gaivios rūgšties ir brandinimo statinėje sodrumo. Vynas itin kompleksiškas, ilgo poskonio. Aromatų puokštėje dominuoja baltos gėlės, migdolai, medus ir šviežias sviestas. Rekomenduojame su žuvies, jūros gėrybių, baltos mėsos patiekalais.

35. **Luquet Cuveé Terroir Pouilly-Fuissé A.C.** 2017, 2018 75 €

Chardonnay

Turtingas, aukso spalvos baltasis vynas maloniai dvelkia egzotiniais vaisiais, lazdynų riešutais ir skrudintais migdolais. Rekomenduojame su jūros gėrybių, baltos žuvies ir mėsos patiekalais su padažais.

36. **Nathalie et Gilles Fèvre Les Preuses Chablis Grand Cru A.C.** 2013, 2014 135 €
2019 175 €

Chardonnay

Išskirtinis vynas pasižymi itin puikiu balansu, svarumu ir švelnia tekstūra. Ragaujant pirmiausia juntamas prieskoniškumas, traškūs žalieji obuoliai, švelnus sūrstelėjimas ir harmoningas, imbieriškas poskonis. Vyno stilių papildo drėgno granito, citrinžolės niuansai. Puikus derinys su kiaukutinių jūros gėrybių, baltos žuvies, paukštienos patiekalais, minkštaisiais ir kietaisiais brandintais sūriais.



37. **Nathalie et Gilles Fèvre Chablis A.C.** 2020 75 €

Chardonnay

Klasikinis Chabli – aromatų puokštėje skleidžiasi žali obuoliai, greipfrutai ir citrinos, vėliau – vanilės, sūraus minerališkumo užuominos. Burnoje – malonus ir gaivus balansas tarp rūgšties, svarumo, gaivumo ir elegancijos. Rekomenduojame prie baltos mėsos, žuvies patiekalų.

38. **Domaine Luquet Mâcon-Villages A.C.** 2018, 2019 50 €

Chardonnay

Klasikinis Mâconnais apylinkių baltojo vynu pavyzdys. Puikiai sunokusios vynuogės suteikia vyno aromatui sodrų baltų persikų, bergamočių, egzotinių ir citrusinių vaisių charakterį, o pusės metų išlaikymas statinėse - glotnumą ir eleganciją. Rekomenduojame prie baltos mėsos, žuvies patiekalų.

Luaros slėnis

39. **Domaine de la Villauderie Sancerre Blanc A.C.** 2017, 2018 55 €

Sauvignon Blanc

Sodrus ir elegantiškas baltasis vynas išraiškingai dvelkia egzotiškų vaisių (ananasų, pasiflorų, baltųjų persikų) aromatais, burnoje – svarus, sodrus, su puikiai integruota rūgštimi ir maloniai juntamu minerališkumu. Rekomenduojame su įvairiais šaltais užkandžiais, jūros gėrybių, paukštienos su sodriais grietinėlės padažais, patiekalais.

40. **Domaine Paul Corneau Pouilly Fumé A.C.** 2016, 2018 60 €

Sauvignon Blanc

Klasikinis Luaros slėnio *Pouilly Fumé* apeliacijos elegantiškas baltasis vynas pasižymi minerališku sodrumu ir agrastais, citrusiniais vaisiais, akacijų žiedais dvelkiančia aromatų puokšte. Burnoje svarus, „traškus“, su puikiai integruota rūgštimi ir ilgu poskoniu. Puikiai dera su jūros gėrybių patiekalais, ypač jūros šukutėmis.

41. **Bonnet Huteau Goulaine Muscadet Sèvre et Maine sur Lie A.C.** 2016 45 €

Melon de Bourgogne (Muscadet)

Galingas, sodrus ir minerališkas organinis vynas net šešis mėnesius fermentuotas su laukinėmis mielėmis. Tai suteikia vynui papildomo svarumo, kremiškumo ir jėgos. Aromatų puokštėje dominuoja balti ir citrusiniai vaisiai. Burnoje juntama gaivi rūgštis, minerališkumas ir ilgas poskonis. Rekomenduojame prie austrių, jūros gėrybių patiekalų.

42. **Domaine de L'R Blanc de Chenin Chinon A.C.** 2017 45 €

Chenin Blanc

Paryžiuje „atgimsta“ nepelnytai pamiršta *Chenin Blanc* vynuogė. Ypač šaltuoju sezonu šis intensyvus, pilno kūno baltasis vynas puikiai dera su sunkesniais ir sodresniais patiekalais. Prinokusių kriaušių, džiovintų obuolių, medaus, apelsino žievelių aromatų puokštėje subtiliai dera sūdytų citrinų, šlapios žemės niuansai. Burnoje itin sodrus ir svarus, juntama švelni, puikiai integruota rūgštis.

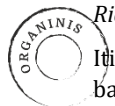


★★★★ HOTEL

RESTAURANT

Elzasas

43. **Domaine Schieferkopf Buehl Riesling lieu-dit Alsace A.C.** 2012 70 €



Riesling

Itin išraiškingas, sodrus organinis baltasis vynas su egzotiška aromatų puokšte – joje susilieja sultingų baltųjų persikų, ananasų, mangų, bergamočių žiedų, peletrūnų, sumištę su migdolų ir jūros druskos aromatais. Burnoje – pilno kūno, svarus, su puikiai integruota rūgštimi, itin ilgas minerališkas poskonis. Rekomenduojame prie įvairių paštetų, sodrių daržovių, grybų, baltos mėsos patiekalų, pagardintų intensyvaus skonio padažais.

44. **Dirler-Cadé Gewürztraminer Alsace A.C.** 2013 50 €



Gewürztraminer

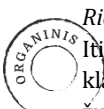
Sodrus, svarus ir glotnus vynas intensyviai kvepia rožėmis, sunokusiais mangais ir persikais. Elegantiškame vyne susilieja egzotika, intensyvumas, energija ir švarumas. Dėl intensyvios aromatų puokštės puikiai dera su egzotiniais patiekalais, pikantiškais sūriais, nesaldžiais desertais.

45. **Domaine JUX Pinot Gris Reservé Alsace A.C.** 2017 45 €

Pinot Gris

Svarus vynas intensyviai dvelkiantis svarainiais, medumi ir egzotiniais vaisiais. Burnoje pasižymi ilgu „prieskonišku“ poskoniu. Rekomenduojame prie intensyvaus skonio ir aromatų patiekalų, pvz. rūkytos žuvies (ungurio), Azijos virtuvės virtuvės patiekalų.

46. **Domaine Dirler-Cadé Alsace Riesling Alsace A.C.** 2013 50 €



Riesling

Itin gaivus, su „tvirtu stuburu“ ir puikiai integruota rūgštimi organinis vynas. Aromatų puokštė klasikinė - laukų gėlės, citrusiniai vaisiai, melionai. Puikiai tinka prie austrių, jūros gėrybių, baltos žuvies, kiaulienos, veršienos patiekalų su grietinėlės padažais.

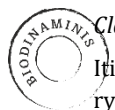
47. **Domaine JUX Gewürztraminer Reservé Alsace A.C.** 2016 45 €

Gewürztraminer

Svarus, sodrus ir švelnus baltasis vynas intensyviai dvelkia rožių žiedais, sunokusiais mangais ir persikais. Burnoje elegantiškas, intensyvus ir energingas. Rekomenduojame prie egzotiniais prieskoniais pagardintų patiekalų, intensyvių sūrių, nesaldžių kepinų.

Ronos slėnis

48. **Duseigneur Catarina Châteauneuf-du-Pape Blanc A.C.** 2017 90 €



Clairette

Itin turtingas ir labai retas – taip profesionalai vertina šį biodinaminį vyną. Aromatų puokštėje ryškiai sklaidžiasi persikai ir gėlės, skonyje dominuoja egzotiniai vaisiai ir medaus natos. Vynas fermentuotas ir beveik pusę metų išlaikytas su laukinėmis mielėmis, tai suteikė papildomo svarumo ir kremiškumo. Puikus derinys su sodriais baltos mėsos patiekalais.



49. **M. Chapoutier Grand Cru Les Granits Saint-Joseph A.C. blanc** 2011 105 €
2014 115 €

Marsanne



Ispūdingoje aromatų puokštėje sumišę saldymedžiai, lelijos, *Tabasco*, vaškas, medus. Burnoje – itin subalansuotas, harmoningas ir sodrus, maloniai prieskoniškas. Metams bėgant (M.Chapoutier taisyklingai laikomam šiam vynui “duoda garantiją” iki 50 metų) vyne vis labiau ryškės medaus skonis.

50. **Les 4 Vents La Rage Crozes-Hermitage A.C.** 2016 70 €

Marsanne



Vyno aromatų puokštėje dominuoja gėlės, su medaus ir ką tik nupjautos žolės tonais. Skonyje juntamos kriaušės, prinokę persikai, maloniai integruotas minerališkumas. Pusė vyno brandinta 650 litrų statinėse, vadinamose *demi-muids*, antra pusė - cisternose, kas suteikia vynui itin svarią, turtingą ir švelnią tekstūrą. Rekomenduojame šį vyną prie baltos mėsos, žuvies, daržovių, kiaušinių patiekalų.

Via Caritatis – uolių benediktinų *Abbaye du Barroux* vienuolyno brolių ir mažų apylinkių vyndarių – aukštos kokybės ir vyno profesionalų puikiai vertinamas vinas. Žinoma, mėgstamas ir aukščiausių *Bažnyčios vadovų*.

51. **Abbaye du Barroux Via Caritatis Cuvées Abbayes Limited Edition** 115 €
“Silentium Tibi Laus” Blanc Ventoux A.O.P. 2017

Clairette (90 %), Roussanne



Vienuoliai linkę neatskleisti *Cuvées Abbayes* vyno gamybos niuansų, atskleidžia tik tai, kad nenaudojami jokie ypatingi techniniai išradimai. Tiesiog siekiama sukurti tobulai gryną vyną, kuriame pirmuoju smuiku griežtų aukščiausios kokybės vynuogės. Pavadinimą „*Silentium Tibi Laus*” (tyla – išganymas) broliai aiškina taip: vidinėje ramybėje ir santarvėje ragaujantis vyną bus apdovanotas ypatingais pojūčiais.

52. **Abbaye du Barroux Via Caritatis LUX Aeterna Blanc Ventoux A.O.P.** 2020 60 €

Roussanne, Clairette



„Dangiška kantrybė“ – tokį pavadinimą suteikė vienuoliai šiam vynui. Dviejų skirtingų vynuogių sultys fermentuojamos ir brandinamos skirtingai – *Clairette* – didelėse archaiškose talpose, o *Roussanne* – ažuolo statinėse. Rezultatas – turtinga ir sodri baltų gėlių ir egzotinių vaisių aromatų puokštė, kompleksiškoje tekstūroje malonus minerališkumas mainosi su gaiviu vaisių, skrudintų migdolų skoniais.

53. **Pierre-Henri-Morel Côtes du Rhône Villages A.C. Laudun Blanc** 2013 45 €

Grenache Blanc, Clairette ir Bourboulenc

Du žymūs Prancūzijos vyndariai Pierre-Henri-Morel ir Michel Chapoutier suvienijo savo meilę vynui, žemei ir ėmėsi kartu vyndarystės. Šis sultingas, vos salstelėjęs, liepų žiedais kvepiantis vinas puikiai dera prie sodrių daržovių patiekalų (pvz. *ratatouille*), ypač pagardintų česnakais ir/ar Provanso prieskoniais.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

Jura ir Savoja

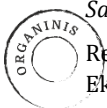
54. **Domaine des Ronces Côtes du Jura-Vin Jaune A.C. (620 ml)** 2010 120 €



Savagnin (Nature)

Šis autentiškas, archaiškas, ekologinis ir ilgaamžis Juros apeliacijos vinas pasižymi subtilia lazdynų riešutų, prieskonių ir gėlių aromatų puokšte. Išraiškingame skonyje dominuoja žali obuoliai, riešutų sviestiškumas bei šafrano, imbiero tonai. Rekomenduojame prie baltos žuvies ir mėsos patiekalų, minkštų sūrių, taip pat egzotiškais prieskoniais pagardintų patiekalų.

55. **Eric Thill Savagnin Ouillé Cuvée Romane Côtes du Jura A.C.** 2016 55 €



Savagnin

Retai Lietuvoje sutinkama vyno apeliacija – Jura, ir dar rečiau - ouillé vyno stilius (neoksiduotas). Ekspresyvus, sodrus, pilno kūno, ananasais, keptais obuoliais, migdolais, cinamonu, net gvazdikėliais dvelkiantis vinas yra visiškai natūralistinis (angl. raw wine): rankomis skintos uogos, fermentuotas tik su laukinėmis mielėmis, nenaudoti sulfitai. Tinka vegetarams ir veganams.

56. **Adrien Berlioz Albinum Savoie Chignin Bergeron A.C.** 2016, 2017 70 €



Roussanne

Neabejotinai vienas geriausių Savoijos apeliacijos baltųjų vynu. Ilgaamžis, praktiškai be sulfitų. Aromatų puokštėje dominuoja migdolai, pankolio sėklos, bičių vaškas ir abrikosai. Burnoje itin galingas, koncentruotas ir turtingas su ilgu minerališku poskoniu.

57. **Domaine du Cellier des Cray Adrien Berlioz "Cuvée des Gueux" Savoie Chignin A.C.** 2016 50 €



Jacquère, Altesse, Roussanne

Jacquère suteikia aromatų puokštei šviežių migdolų, baltų gėlių ir vaisių, o *Altesse* - bergamočių žiedų, svarainių, medaus, baltųjų trumų niuansus. Burnoje šis Natūralistinis be jokių cheminių priemonių pagamintas vinas itin svarus, išraiškingas, minerališkas, su ilgai trunkančiu poskoniu. Rekomenduojame vyną prie sodrių baltos mėsos, žuvies patiekalų, sūrių.

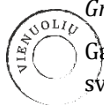
ITALIJA

Trentino Alto Adige

Abbazia di Novacella – viena seniausių pasaulio vyninių. Tai liudija 1177 m. Popiežiaus Aleksandro III raštas, patvirtinantis brolių Augustinų vynuogynų šiaurės Italijoje Alto Adige regione ir gaminamo vyno nuosavybę. Vyno ūkis ir šiandien priklauso vienuolynui, o už vyno gamybą atsakingas profesionalus vyndarys Celestino Lucin prieš keletą metų Gambero Rosso (įtakingas Italijos vyno leidinys) paskelbtas geriausiu Italijos vyndariu. „Aš neturiu ypatingo recepto, sako malonus ir kuklus C.Lucin. Čia mes tiesiog tvarkingai laikomės vyndarystės taisyklių“. Šiltai nusišypso ir prideda „ir, žinoma, pasikliaujame Dievu“.

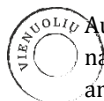


58. **Abbazia di Novacella Praepositus Grüner Veltliner** 2016 70 €
Alto Adige Valle Isarco D.O.C. 2017

Grüner Veltliner

Galingas, sodrus, svarus „pilno kūno“ baltasis vinas. Aromatų puokštėje dominuoja prinokę obuoliai, svarainiai, medus, sumišę su krapų ir kitų žolelių niuansais. Burnoje – vaisiškas, su puikiai integruota rūgštimi, skonyje juntami prieskoniai – pipirai, anyžių užuomina.

59. **Abbazia di Novacella Flavus Grüner Veltliner Alto Adige I.G.T.** 2016 60 €

Grüner Veltliner

Augustinų vienuolių išspaustame taip vadiname „raw“ vyne visai nėra sulfitų. Todėl – tai visiškai natūralus ir grynas vinas, be to labai svarus, tvirtos struktūros ir sodrus, su ilgu poskoniu. Sodrioje aromatų puokštėje dominuoja sultingos kriaušės, melionai, bananai medus ir prieskoniai.

60. **Abbazia di Novacella Kerner Alto Adige Valle Isarco D.O.C.** 2018 55 €

Kerner

Ši gyva, energingą ir sultingą baltąjį vyną galima vadinti Isarko slėnio vizitine kortele. Autochtoninė vynuogė *Kerner* suteikia itin malonų persikų, abrikosų ir madnarinų aromatą. Burnoje – glotnus ir švelnus, su ilgu ir sodriu minerališku poskoniu. Puikus derinys su šaltais ir karštais baltos mėsos ir žuvies, makaronų patiekalais.

Venetas

61. **Ca'Rugate San Michele Soave Classico D.O.C.** 2018 45 €

Trebbiano, Garganega

Blyški šiaudų spalva, gaivi akacijų ir šėivamedžių žiedų aromatų puokštė, burnoje maloniai glotnus, su ilgai išliekančiu migdolų ir medaus poskoniu. Rekomenduojame prie daržovių, baltos žuvies, nesudėtingų baltos mėsos patiekalų.

62. **Brunelli Carianum Late Harvest Verona I.G.T.** 2019 45 €

Garganega

Puikiai pasaulyje vyno profesionalų įvertintas ir gausiai apdovanotas, itin sodrus, turtingas vėlyvojo skynimo *Garganega* vynuogių vinas. Spindinti aukso spalva, dominuojantys egzotinių vaisių, gėlių, jazminų aromatai. Burnoje svarus, puikaus balanso su itin ilgai išliekančiu švelniu poskoniu. Rekomenduojame derinti su baltos mėsos bei žuvies patiekalais, taip pat su rūkytos mėsos, žuvies užkandžiais.

63. **Il Canto Antica Prosecco Tranquillo Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.** 2020 50 €

Glera (žinoma kaip Prosecco)

Istorinis, archaiškas, prikeltas naujam gyvenimui, šis sodrus, minkštas, švelnus ir gaivus vinas („rami Prosecco versija“) pasižymi gausia aromatų puokšte ir itin vasarišku skoniu su puikiai integruota rūgštimi. Puikiai dera su švelniais baltos žuvies, daržovių patiekalais.



★★★★ HOTEL

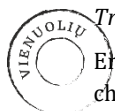
RESTAURANT

Toscana

MONACI CAMALDOLESI – Kamaldulių vienuolių padarytas biologinis vynas iš 1012m. įkurto vienuolyno Toskanoje.

45 €

64. **Borbotta La Mausolea Bianco dell'Eremo Toscana I.G.T. Biologico** 2016

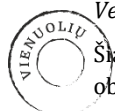


Trebbiano, Malvasia

Eremitai (atsiskyrėliai) kamaldulių vienuoliai Toskanoje, vaizdingo kalno šlaituose nenaudodami cheminių priemonių auginą vynuoges ir gamina nesudėtingą, kokybišką baltąjį vyną. Puikios struktūros, gėlėmis, citrusiniais vaisiais dvelkiantis vynas pasižymi maloniu balansu ir ilgu poskoniu.

XIV a. Oliveto kalno papėdėje Toskanoje vienuolių pastatytame Abbazia Monte Oliveto vienuolyne ir šiandien spaudžiamas vienas seniausių Italijos vynų.

65. **Abbazia Monte Oliveto Vernaccia Di San Gimignano D.O.C.G.** 2017 45 €



Vernaccia di San Gimignano

Šaudų spalvos, vaisiško charakterio, sodrus ir puikiai subalansuotas baltasis vynas dvelkia žaliųjų obuolių ir egzotinių vaisių aromatais. Gan intensyviame skonyje dominuoja citrusiniai vaisiai, o maloniame poskonyje juntami migdolai.

Markė

66. **Fazi Battaglia San Sisto Verdicchio Riserva D.O.C.G.** 2013 40 €

Verdicchio

Kvapų puokštėje dominuoja intensyvios tropinių vaisių, vanilės, riešutų ir kavos natos. Svarų vyną rekomenduojame prie marinuotų jūros gėrybių, sodrių makaronų patiekalų.

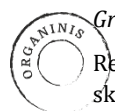
Sicilija

67. **Benanti Caselle Etna Bianco D.O.C.** 2016 120 €

Carricante

Elegantiškai gaiviam baltame vyne meistriškai susilieja malonus vaisiškumas ir gaivi, puikiai integruota rūgštis. Aromatų puokštėje dominuoja prinokę obuoliai, o skonyje – baltieji persikai. Puikus aperityvas, taip pat derinys su baltos žuvies, jūros gėrybių patiekalais.

68. **COS Rami Bianco Sicilia I.G.T.** 2016 60 €



Grecanico (50%), Insolia (50%)

Retų autochtoninių Sicilijos vynuogių sodrus, vaisiškas ir galingas vynas aromatų puokštėje skleidžiasi apelsinų žievelių, obuolių aromatais, o skonyje juntamas minerališkumas, riešutiškumas ir net sūrumas. Rekomenduojame prie sodrių jūros gėrybių, jūrinės žuvies patiekalų.



XII a. Benediktų vienuoliai beveik pusės kilometro virš jūros lygio atokioje Sicilijos vietovėje įkūrė **Abbazia Santa Anastasia** vienuolyną ir pradėjo spausti vyną savo reikmėms. Ilgainiui puikų vienuolių vyną pamėgo išrankūs salos valdovai bei kilmingieji. Ir šiandien vyno ūkį valdantys Giacomo Tachis ir Riccardo Cotarella augina tiek vietinius tiek tarptautinius vynmedžius ir gamina išskirtinės kokybės, organinį ir biodinaminį itin aukštais balais vertinamą vyną

69. **Abbazia Santa Anastasia Sinestesia Terre Siciliane I.G.P.** 2021 50 €



Sauvignon Blanc

Aromatų puokštėje dominuoja gėlės ir citrusiniai vaisiai, sumišę su mineralų, dūmo niuansais. Burnoje juntamas puikus balansas, vyno energija, švarumas ir gaivi, maloniai integruota rūgštis.

70. **Abbazia Santa Anastasia Zibibbo Terre Siciliane I.G.P.** 2021 50 €



Zibibbo

Harmoningas ir švelnus vinas dvelkia išraiškinga persikų, šilauogių, geltonųjų slyvų, mandarinų ir akacijų žiedų aromatu puokšte. Gaivus ir vaisiškas skonis, minkšta rūgštis, kiek minerališkas poskonis maloniai nuteikia gomurį.

ISPANIJA

71. **Viento Aliseo Blanco Viognier Vino de la Tierra de Castilla** 2018 40 €



Viognier

Naujos kartos „Dominio de Punctum“ vyndariai jau dešimt metų centrinėje Ispanijoje vysto organinę vyninkystę ir pristato sodrų *Viognier* vyną, romantiškai kvepiantį magnolijomis. Mėgstantiems gėlių aromatus malonus gurkšnoti vieną, arba derinti su pikantiško ar aštresnio skonio patiekalais.

72. **Hirutza Txakolí Getariako Txakolina D.O.** 2020 50 €

Hondarrabi Zuri

Hirutza – Baskų žemės Txakoli vinas, apjungiantis klasiką ir modernumą. Puikaus balanso, gaivus, su maloniai juntamais švelniais burbuliukais vinas maloniai dvelkia geltonomis kriaušėmis ir obuoliais, greipfrutais, ananasais, pasifloromis, su apelsinų žiedų niuansais. Burnoje glotnus ir malonus, su ryškiai juntamu citrusinių ir egzotinių vaisių poskoniu. Rekomenduojame prie įvairių šaltų užkandžių, aperityvui, minkštų sūrių, taip pat baltos žuvies, daržovių, ryžių patiekalų.

PORTUGALIJA

73. **Borges Alvariño Vinho Verde D.O.** 2018 40 €

Alvariño

Blyškios šiaudų spalvos, lengvas ir gaivus vinas maloniai dvelkia kriaušėmis, obuoliais ir persikais. Burnoje švelni, maloniai integruota rūgštis. Ilgas poskonis su migdolų niuansais.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

VOKIETIJA

74. **Dr. Bürklin Wolf Riesling Pechstein Grand Cru Qualitätswein.b.A. Pfalz** 2002 115 €

Riesling

Retas šeimyninės vyninės vinas gamintas *Pechstein* vynuogyne, dar XIX amžiuje Bavarijos karaliaus oficialiai išskirtame dėl ypatingos kokybės. *Pechstein* - vienintelis Riesling vynuogynas pasaulyje turintis bazalto ir titnago dirvą. Vynui unikalų skonį suteikiantys akmenys, atgabenti iš greta stūksančio užgesusio ugnikalnio kraterio. Tik auksinę spalvą įgavusių *Riesling* uogų derlius skintas rankomis. Ažuoliniuose kubiluose labai lėtai fermentuotas ir brandintas vinas šiandien pasižymi sodria aukso spalva, kvepia prieskoniais, mineralais, vaisiais ir juodąja arbata. Džiovintus tropinius vaisius primenantis skonis itin sodrus ir tirštas.

75. **Georg Breuer GB Sauvage Riesling Rheingau Qba** 2015 50 €

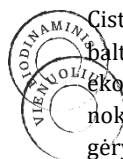
Riesling

Aukso spalvos, vyno aromatas pasižymi persikų, antaninių obuolių, citrusų aromatu, kurį papildo subtilios medaus bei žibalo natos. Burnoje – vos salstelėjęs, gaivios rūgšties, vidutinio svarumo ir intensyvaus obuolių bei citrinų skonio bei ilgo minerališko poskonio.

AUSTRIJA

76. **Domaine Gobelsburg Grüner Veltliner Kamptal** 2020 50 €

Grüner Veltliner



Cistersų vienuolių nuo XII a. žinomame vyno ūkyje sukurtas geltonos aukso spalvos, prinokusių baltųjų vaisių aromato, kompleksiškas, sodrus, pilno kūno, minerališkas, ilgaamžis vinas - ekologinio ir biodinaminio ūkio veiklos rezultatas. Jis gaminamas iš kruopščiai atrinktų vėlesnio nokimo senų vynmedžių vynuogių. Rekomenduojame prie sodresnės baltos žuvis patiekalų, jūros gėrybių, lengvesnių sūrių.

VENGRIJA

Pannonhalma Archabbey Benediktų vienuolyno vyninė laikoma viena seniausių Vengrijoje. Seniausi duomenys apie Šv. Pannonia kalne vienuolių auginamus vynmedžius siekia 996 m. Broliai ir šiandien patys prižiūri vynuogynus, patys spaudžia ir brandina vyną. Pastaruosius dešimt metų vienuoliai daug investavo į vyninės modernizavimą, todėl šiuo metu aukštos kokybės Pannonhalma vienuolių vinas itin vertinamas ne tik Vengrijoje, bet ir visame pasaulyje.



77. **Pannonhalmi Archabbey Prior white Apátsági Pincészet P.D.O** 2021 55 €



Rheinriesling

Skaidrus, spindintis, krištolinis gavus baltasis vinas maloniai dvelkia žaliomis citrinomis, su mandarinų ir prinokusių apelsinų niuansais. Burnoje malonus, su puikiai integruota rūgštimi, maloniu minerališkumu. Puikus derinys su baltos mėsos, žuvies patiekalų.

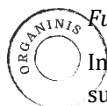
78. **Pannonhalmi Archabbey Hemina white Apátsági Pincészet P.D.O** 2020 45 €



Chardonnay, Pinot Blanc, Viognier

Burgundiško stiliaus baltasis vinas pasižymi sodria, kremiška tekstūra, pilno kūno pojūčiu, maloniu vaisiškumu ir subtiliu minerališkumu. Kompleksiškas ir turtingas vinas puikiai dera prie ant grotelių keptų patiekalų su sodriais padažais.

79. **Hétszölő Tokaji Furmint Sec Tokaji Hegyalja D.O.** 2016 40 €



Furmint

Intensyvioje aromatų puokštėje dominuoja balti vaisiai, lauko gėlių žiedai. Burnoje maloniai gavus, su puikiai integruota rūgštimi ir vos juntamu minerališkumu. Rekomenduojame prie baltos žuvies ir mėsos, daržovių patiekalų.

SLOVENIJA

80. **Verus Sauvignon Blanc Štajerska** 2017 40 €

Sauvignon Blanc

Tik kiek daugiau nei dešimtmetį prie Vengrijos ir Kroatijos sienos veikianti trijų draugų įkurta vyninė spaudžia klasikinį *Sauvignon Blanc* vyną. Aromatų puokštėje dominuoja agrastai, pasifloros ir dilgėlės. Rūgštis puikiai integruota, tad skonis sodrus, švelnus ir vaisiškas. Rekomenduojame prie minkštų sūrių, baltos mėsos patiekalų.

IZRAELIS

81. **Recanati Sauvignon Blanc Upper Galilee** 2014 50 €

Sauvignon Blanc

Sodrus košerinis baltasis vinas iš Aukštutinės Galilėjos regiono dvelkia klasikiniiais baltojo greipfruto ir tropinių vaisių tonais. Rekomenduojame prie žuvies ir baltos mėsos patiekalų, azijietiškais prieskoniais pagardintų patiekalų.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

RAUDONASIS VYNAS

PRANCŪZIJA

Bordo

Medoc Cru Classé en 1855

82. **Château du Tertre Margaux A.C. 5e Grand Cru Classé** **2012** 95 €
2014 95 €

Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (20%), Cabernet Franc (20%)

Klasika alsuojantis vinas iš vyno Mekos – Bordo kairiojo kranto, piečiausios *Margaux* apeliacijos dalies. Granato raudonumo spalva, sodrūs ir tvirti taninai, koncentruotas, energingas, gan vaisiškas ir stilingas vinas apdovanoja kompleksišku prieskonišku ir gėlišku aromatu, koncentracija, vaisių tyrumu ir derme taurėje.

83. **Château Marsac Segueineau Margaux A.C.** **2009** 85 €
2011 80 €
2014, 2015 85 €

Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (20%)

Vynas kvėpia prinokusiais raudonaisiais serbentais ir mėlynėmis, burnoje – sodrus, svarus, elegantiškas ir švelnus, taninai aktyvūs, bet nešiurkštūs, maloniai kutenantys gomurį ir puikiai derantys prie raudonos mėsos patiekalų.

84. **Clos du Marquis Saint Julien A.C. 2e Grand Cru Classé** **2013** 75 €
2014 85 €

Cabernet Sauvignon (65%), Merlot (19%), Cabernet Franc (13%), Petit Verdot (3%)

Clos du Marquis pelnytai vadinamas geriausia antrąja augimvieta (*Château Leoville-Las Cases 2eme Cru Classe*) ir vinas itin vertinamas dėl kokybės. Tarptautinėje literatūroje šis vinas apibūdinamas kaip “talentingas galios ir elegancijos mišinys”. Ryški ir tamsi slyvų spalva, elegantiškas, svarus ir intensyvus vaisių skonis, puikus balansas ir subtilumas – puokštė, kuri atsiskleis Jūsų taurėje.

85. **Château Gloria Saint Julien A.C.** **2008** 85 €

Cabernet Sauvignon (65%), Merlot (25%), Cabernet Franc (5%), Petit Verdot (5%)

Išskirtinės kokybės, ilgaamžis, puikus gero vynmečio vinas. Sodrus, dar aktyvių ir tvirtų taninų, puikaus balanso, turtingas, pilno kūno ir itin ilgo poskonio vinas. Aromatų puokštėje dominuoja juodieji serbentai, prinokusios vyšnios ir saldymedis.



86. **Château Artigues Arnaud Pauillac A.C.** **2009, 2010, 2012** 70 €

Cabernet Sauvignon (80%), Merlot (17%), Petit Verdot (3%)

Žymiojo *Château Grand Puy Ducasse* antrasis vinas itin puikiai vertinamas dėl kokybės ir kainos santykio. Šis vinas atspindi *Pauillac* apeliacijai būdingą didelę prinokusių juodųjų serbentų ir puikių taninų koncentraciją bei stiprią energiją. Svarus, išbaigtas, elegantiškas, ilgaamžis, 16 mėnesių brandintas statinėse, švelniai kvepiantis juodomis uogomis ir vanile.

87. **Château Chasse Spleen Moulis A.C.** **2008** 85 €
2012 75 €

Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (25%), Petit Verdot (5%)

“Cru Bourgeois Exceptionnel” klasifikaciją turinčio žymaus vyno ūkio vinas dažniausiai apibūdinamas kaip itin ilgaamžis, puikus arba nuostabus vinas. 18 mėnesių brandintas prancūziško ąžuolo statinėse. Elegantiškas, maloniai kvepiantis vanile ir prieskoniais, o burnoje sumišęs juodųjų serbentų ir šokolado skonis, tvirtos struktūros, taninai sodrūs ir tvirti.

Saint Emilion

88. **Château Chantalouette Pomerol A.C.** **2013** 55 €
2015 65 €

Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (15%), Cabernet Franc (15%)

Pomerol apeliacijoje gaminamas vienas brangiausių ir išpūdingiausių pasaulio raudonų vynu, o *Château Chantalouette* – antrasis *Château de Sales* (vieno žymiausių Pomerolio vyno ūkio) vinas. Pusantrų metų brandintas ąžuolo statinėse ir tik vos filtruotas vinas yra puikaus balanso, koncentruotas, svarus ir itin ilgo poskonio. Aromatų puokštėje susipynę slyvos, prieskoniai ir kedro niuansai. Skonyje dominuoja juodos uogos ir prinokusios slyvos. Rekomenduojame prie keptos raudonos mėsos, žvėrienos patiekalų, sodrių mėsos troškinių ar intensyvių brandintų sūrių.

89. **Château Martinet Saint Emilion Grand Cru A.C.** **2009, 2010** 70 €
2011, 2012 65 €
2015 60 €

Merlot (65%), Cabernet Franc (35%)

Château Martinet vyno gamybai vadovauja taip vadinamas “skrajojantis” vyndarys G. Pauget, kuris taip pat konsultuoja ir *Château Cheval Blanc*. 18 mėn. brandintas prancūziško ąžuolo statinėse tiesiog demonstruoja *Saint Emilion „terroir“* - pasižymi švelniais taniniais, kvepia žibuoklėmis ir raudonomis prisirpusiomis uogomis. Burnoje tarp juodų uogų maloniai juntami kavos ir tabako skoniai.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

Medoc

90. **Château Hourbanon Médoc A.C.** **2009, 2010** 50 €
2012 45 €

Cabernet Sauvignon (49%), Merlot (42%), Cabernet Franc (9%)

Švelnus ir delikatus vynas pasižymi itin maloniais taninais, intensyviu raudonų uogų aromatais, o burnoje sodrumu, svarumu ir švelnumu. Vynas puikiai dera su sūriais, keptais raudonos mėsos ir sodriais raudonos žuvies patiekalais.

Graves

91. **Château Simon l'Empreinte Graves Rouge A.C.** **2015** 50 €
2016 45 €

Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (30%)

Elegantiškas, kompleksiškas ir maloniai aromatingas raudonasis vynas maloniai dvelkia vyšniomis ir vanilės niuansais. Rekomenduojame prie sūrių, raudonos mėsos patiekalų.

Burgundija

92. **Baron Thénard Clos du Roi Corton Grand Cru A.C.** **2014** 150 €
2016 175 €

Pinot Noir

Subtilioje aromatų puokštėje dvelkia raudonieji serbentai, sumišę su prieskoniais, žemės, tabako niuansais. Švelnaus, vidutinio kūno ir puikios struktūros vyno skonyje dominuoja vyšnios, o ilgame poskonyje juntami tabako, prieskonių ir degintos medienos niuansai. Rekomenduojame šį puikų vyną prie žvėrienos, laukinės paukštienos, raudonos mėsos patiekalų.

93. **Christian Ninot Vieilles Vignes Chaponnières Pommard Premier Cru A.C.** **2010** 125 €

Pinot Noir

Pommard – išskirtinos kokybės ir sodrumo Burgundijos raudonojo vyno apeliacija. Šis itin sodrus, gilus, bet ir labai elegantiškas tuo pačiu raudonasis vynas aromatuose iš pradžių pademonstruoja trešnes, sumišusias su prieskoniais, vėliau atsiskleidžia subtilūs odos niuansai. Metai brandinimo statinėse suteikia vynui „apvalumą“, minkštesnius taninus. Puikus derinys su ant grotelių keptos raudonos mėsos patiekalais, jautienos, ėrienos, laukinės paukštienos patiekalais.

94. **Doudet Naudin Vosne Romanee A.C.** **2011** 125 €
2014 135 €

Pinot Noir

Vynuogės skintos tik rankomis, vynas brandintas prancūziško ąžuolo statinėje 15 mėn. Švelnaus ir delikataus vyno skonyje juntamos prinokusios uogos, su prieskonių ir dirvožemio niuansais, o išraiškingoje aromatų puokštėje susipynę uogų ir taip vadinami „laukiniai“ aromatai. Rekomenduojame prie raudonos mėsos patiekalų, ypač ėrienos, jautienos, žvėrienos bei intensyvių pelėsinų sūrių.



95. **Rion Dame Juliette Vosne Romanee A.C.** 2013, 2014 105 €

Pinot Noir

Elegantiškas. Kaip ir Madame Juliette, kurios garbei pavadintas šis vynas iš geriausio vynuogyno. Madame Juliette virš 80 metų smulkutė, bet tvirta ir maloni dabartinio vyndario močiutė. Šiame vne subtiliai susilieja vaisiškumas ir švelnūs taninai. Aromatų puokštėje dominuoja vyšnios, žemuogės ir miško paklotės kvapai. Rekomenduojame prie raudonos mėsos (keptos ant grotelių ar su padažais) patiekalų.

96. **Rion Les Echezeaux Chambolle Musigny A.C.** 2012 85 €

Pinot Noir

Apie *Chambolle Musigny* kaimelio apylinkių raudonąjį vyną tarptautiniai vyno leidiniai skelbia, kad šiam vidutinio svarumo vynui būdingas ir kvapnumas, ir elegancija. Arba, kad *Chambolle Musigny* vynas „kvepia rasotu gėlių darželiu... rožėmis ir šalia augančiomis našlaitėmis...“ Puikiai dera su sodriais paukštienos, klasikiniai jautienos patiekalais.

97. **Thénard Les Bois Chevaux Premier Cru Givry A.C.** 2018 75 €

Pinot Noir

Bois Chevaux vynuogynas ekspertų laikomas bene geriausiu šioje Burgundijos apeliacijoje. Vynas čia spaudžiamas nuo XIII a. Šis *Premier Cru* kategorijos raudonasis vynas pasižymi švelniais taninais ir šilkinė tekstūra, puikiai integruota rūgštimi, ilgu poskoniu. Aromatų puokštėje dominuoja trešnės ir avietės, sumišusios su žemės, miško samanų niuansais. Rekomenduojame prie raudonos mėsos patiekalų, ypač erienos, jautienos, žvėrienos bei intensyvių pelėsinų sūrių.

98. **Domaine Luquet Bourgogne A.C.** 2019 60 €

Pinot Noir

Šio vidutinio kūno organiniais metodais pagaminto vyno aromatų puokštėje susipina vyšnios, juodieji serbentai serbentai, šilauogės, avietės. Švelnūs taninai, maloni ir gaivi rūgštis puikiai dera su raudonos mėsos, daržovių, grybų patiekalais.

Luaros slėnis

99. **Bonnet Huteau Cabernet Côt Loire Valley I.G.P.** 2015 45 €



Cabernet Franc, Côt

Kėtvirtos kartos nedidelis šeimininis vyno ūkis *Muscadet Sèvre et Maine* apylinkėse jau daugiau kaip dešimtį laikosi organinių ir biodinaminių vyninkystės reikalavimų. *Côt* – Luaros slėnyje taip vadinama *Malbec* vynuogė. Gausus silicio, molio ir vulkaninių mineralų dirvožemis suteikia vynui gylį ir struktūrą, vaisiškumo su minerališkumo, sūrumo, žemės niuansais.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

Elzasas

100. **Jean Baptiste Adam Pinot Noir Les Natures Alsace A.C.** 2015 45 €



Pinot Noir

Taninai itin minkšti, vynas sodrus ir švelnus. Aromatų puokštėje sumišę vyšnios, vyšnių kauliukų, saldymedžio niuansai. Puikus derinys su sūriais, kiaulienos, veršienos patiekalais.

Ronos slėnis

101. **M. Chapoutier Grand Cru Croix de Bois Châteauneuf Du Pape A.C.** 2002 140 €
2008 155 €
2011 150 €



Grenache

Teisingai vyną laikant M. Chapoutier garantuoja kokybę 50-60 metų! Intensyvi ir gili raudona spalva, aromatų puokštėje sumišę juodieji vaisiai, juodųjų serbentų uogienės niuansai. Taninai tvirti, bet minkšti ir sultingi. Vynas puikiai dera su brandintais sūriais, laukinės paukštienos, trumais pagardintais patiekalais.

102. **La Presidente Nonciature Châteauneuf Du Pape A.C.** 2012 105 €

Grenache, Syrah, Mourvedre

Vynuogės auginamos kadaise Popiežiaus ambasadoriui priklausiusiose žemėse, kuris taip pat augino vynmedžius ir darė vyną. Vyndarys perduoda ambasadoriaus „siųstą žinią“: šis vynas turi suteikti ne tik kūnišką malonumą bei gyvenimo džiaugsmą, bet ir ramybę, broliškumą bei taiką. Vynas kvėpia prisirpusiomis raudonomis uogomis ir prieskoniais. Nepaisant pilnumo ir sodrumo, švelnus ir labai elegantiškas. Rekomenduojame prie alyvuogių, grybų, laukinės paukštienos.

103. **La Presidente Grand Classiques Chateneuf-du-Pape A.C.** 1997, 2013 85 €
2001 105 €

Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvedre

Intensyvi purpurinė spalva, tirštas, burnoje neįtikėtina jėga kartu su neįtikėtina švelniais taninais. Kvapas itin intriguojantis: trešnių, vyšnių kauliukų, su šviežiai rūkytos mėsytės užuomina. Rekomenduojame šį puikų vyną derinti su raudonos mėsos, žvėrienos patiekalais, taip pat patiekalų, pagardintais trumais.

104. **M. Chapoutier Les Varonniers Grand Cru Crozes-Ermitage A.C.** 1999 115 €
2011 120 €
2014 105 €



Syrah

Šio išpūdingo, ilgaamžio *Grand Cru* vyno aromatų puokštėje sumišę raudoni vaisiai, juodieji serbentai, avietės, saldymedis. Burnoje – itin koncentruotas, svarus, subalansuotas, su maloniu ir minkštu, ilgu vanilės, raudonų uogų uogienės poskoniu.



105. **Du Joncier Les Muses Southern Rhône Lirac A.C.** **2013** 60 €

*Mourvèdre*

Itin sodrus, turtingas ir elegantiškas biodinaminis vynas. Intensyvioje aromatų puokštėje dominuoja raudoni vaisiai, sumišę su prieskoniais ir skrudintos juodos duonos, šokolado niuansais. Burnoje – itin harmoningas, puikios struktūros su ilgu prieskonišku poskoniu.

106. **Les 4 Vents Crozes-Hermitage A.C.** **2016** 60 €

*Syrah*

Sodrus, aktyvus, net gaivališkas raudonasis organinis vynas. Pusė brandinta cisternose, kita pusė – taip vadinamuose *demi-muids* (didelėse 600 l medinėse statinėse). Intensyvios raudonos spalvos, raudonų uogų ir prieskonių aromatų, raudonų uogų uogienės, intensyvių taninų vynas. Rekomenduojame derinti su ant grotelių keptos raudonos mėsos patiekalų.

Via Caritatis – uolių benediktinų *Abbaye du Barroux* vienuolyno brolių ir mažų apylinkių vyndarių – aukštos kokybės ir vyno profesionalų puikiai vertinamas vynas. Žinoma, mėgstamas ir aukščiausių Bažnyčios vadovų.

107. **Abbaye du Barroux Via Caritatis Cuvées Abbayes Limited Edition “Ubi Caritas et Amor” Rouge Ventoux A.O.P.** **2019** 125 €

Grenache

Vienuoliai linkę neatskleisti *Cuvées Abbayes* vyno gamybos niuansų, atskleidžia tik tai, kad nenaudojami jokie ypatingi techniniai niuansai, net statinės. Siekiama, kad vynas išreikštų aukščiausios kokybės vynuogių esmę ir perteiktų giesmės apie tobulumo grynumą idėją. O vynuui suteiktas pavadinimas „*Ubi Caritas et Amor*“ reiškia “kur dosnumas ir meilė, ten ir Dievas”. Broliai teigia, kad toks pavadinimas perteikia išraiškingos Grenache vynuogės, o tuo pačiu ir Dievo meilės pilnatvę.

108. **Abbaye du Barroux Via Caritatis PAX Amoris Rouge Ventoux A.O.P.** **2018** 60 €

*Grenache, Syrah*

„Žemės poezija arba gilios, žavigždėtos vasaros nakties dangaus aksominis apsiaustas“ – taip romantiškai apibūdina savo vyną vienuoliai. Elegantiškas, spindintis, sodrus, pilno kūno, švelnių ir minkštų taninų vynas aromatų puokštėje spinduliuoja ne tik raudonų uogų, bet ir prieskonių, mėtų ir karamelės aromatus.

Pietvakariai

109. **Château Eugénie Haute Collection Cahors A.C.** **2016** 85 €

Malbec

Šilko ir aksomo “Haute Couture” stilius – taip apibūdina vyndariai savo geriausią vyną. Sodrus, turtingas, intensyvus, beveik tirštas, neperregimas ir harmoningas. Aromatų puokštėje dominuoja prinokusios raudonos uogos, vanilės, prieskonių niuansai. Burnoje juntamas svarumas, puiki struktūra, sodrus taninai ir vos juntamas “uogienės” saldumas. Rekomenduojame prie brandžių sūrių, raudonos mėsos patiekalų, taip pat ančių kepenėlių.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

110. **Domaine Labranche Laffont Vieilles Vignes Madiran A.C.** 2013 75 €

Tannat

Net 55 m. senumo Tannat vynmedžių uogos skinamos tik rankomis, fermentacija vykdoma archajiniu ir biologiniu metodu – visiškai nenaudojant sulfitų trumpai brandinant statinėse. Madirano krašto *Tannat* vinas pasižymi šiurkščiais, aitriais ir sodriais taninais, tačiau ragaudami šį vyną, galėsite įsitikinti, kaip metams bėgant šiurkštumą keičia šilko švelnumas (2020 - 2025 m.). Vinas tiesiog juodas, sodrus ir tirštas. Rekomenduojame vyną dekantuoti ir derinti prie raudonos mėsos patiekalų.

111. **Château Lamartine Expression Cahors A.C.** 2012 75 €

Malbec

Labai sodrus, koncentruotas ir kartu elegantiškas vinas su ryškiomis vyšnių ir šokolado natomis. Ilgaamžiškumo potencialas – iki 2030 metų. Šiuo metu ryškios spalvos, išraiškingos aromatų puokštės, stiprus ir galingas vinas puikiai dera prie žvėrienos, ėrienos patiekalų, brandintų sūrių. Rekomenduojame dekantuoti.

112. **Château Coustarelle Cuvée Prestige Cahors A.C.** 2010 55 €

Malbec, Tannat (10%)

Tai - pusantrų metų brandintas ažuolo statinėje tikrasis „Kahoras“, kuris buvo itin išaukštintas dėl savo skoninių ir net gydomųjų savybių. Gili ir sodri purpurinė spalva taurėje, juodos prinokusios uogos aromatų puokštėje su švelniais vanilės niuansais, sodrus gervuogių ir saldymedžio skonis burnoje ir itin sviri konsistencija – šis medaliais apdovanotas Pietų Prancūzijos vinas puikiai tinka prie raudonos mėsos patiekalų (ypač ant grotelių keptos jautienos), brandintų sūrių.

113. **Château Les Croisille Silice Cahors A.C.** 2014 50 €

2015 45 €

2016 60 €

Malbec



Šis vinas – šimtaprocentinis *Cahors* apeliaciacijos terroir raudono molio ir smėlio grunto, karštos vasaros modernus atspindys - vaisiškas, gaivus, malonus, su sodriais ir sirpiais taninais, puikiai integruota rūgštimi. Aromatų puokštėje dominuoja juodos prinokusios uogos, burnoje – uogos, su saldymedžio ir minerališkumo niuansais. Tai – itin „draugiškas“ maistui vinas, rekomenduojame prie įvairių raudonos mėsos ir žuvies patiekalų, vidutinio brandumo sūriais.

114. **Château Eugénie Cuvée Pierre Le Grand Cahors A.C.** 2017 50 €

Malbec (80%), Merlot (20%)

„Elegantiško ir kilmingo vyno istorija apie Rusijos carą Petrą I“ – taip pristatomas šis klasikinis Cahors apeliacijos vinas, kurį itin mėgo ir vertino Rusijos caras. Aromatų puokštėje dominuoja mėlynės ir kitos tamsios uogos su vanilės niuansais. Burnoje – puikus taninų ir minkštumo balansas, išraiškingas ir itin ilgas poskonis. Rekomenduojame prie šaltų mėsos užkandžių, ant grotelių keptų mėsos patiekalų.



115. **Domaine Larougue Clos Camy Madiran A.C.** 2011 55 €

Tannat (50%), Cabernet Franc (35%), Cabernet Sauvignon (15%)

45 metų vynuogėdžiai auga žvyro ir klinčių gausiame grunte, tad gilios vynuogėdžių šaknys suteikia vynuui unikalių skonių ir aromatų. Juodos prisirpusios uogos, prieskoniai, vanilės niunsai juntami aromų puokštėje, o skonyje – raudonos uogos su subtiliu jūros druskų minerališkumo poskoniu. Taninai tvirti, tad rekomenduojame dekantuoti. Vynas puikiai dera su raudonos mėsos, žvėrienos patiekalais.

Provansas

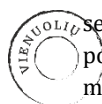
Abbaye Notre Dame de Lérins

Vienuolyne nedidelėje Viduržemio jūros saloje prie Provanso kranto nenaudodami jokių cheminių priemonių gamina visame pasaulyje pripažintą vyną, kurį savo vyno sąrašė turi ne vienas Mišelinio žvaigždutėmis įvertintas restoranas.

116. **Abbaye de Lérins Cuvée St. Honorat Méditerranée I.G.P.** 2012 150 €

Syrah

Turtingas, sodrus, gilus ir elegantiškas *Syrah* vynas, kvėpiantis raudonomis ir juodomis uogomis: serbentais, mėlynėmis, kurias papildo juodųjų pipirų ir našlaičių niunsai. Itin ilgas ir malonus poskonis. Rekomenduojame prie keptos ėrienos ar kitos sodrios raudonos mėsos patiekalų. Vienuoliai mėgsta šį vyną derinti su sodriais Pietų Prancūzijos daržovių, grybų patiekalais.



117. **Henri Fabre Dédicace Bandol A.C.** 2011 55 €

Mourvèdre (85%), Grenache, Cinsault

Maža Provanso apeliacija *Bandol* garsėja itin sodriu, koncentruotu raudonu vynu. Šio vyno aromatų puokštėje dominuoja raudonos ir juodos miško uogos, su prieskonių ir odos niunsais. Burnoje – itin kompleksiškas, svarus, sodrus ir galingas. Rekomenduojame prie sodrių laukinės paukštienos, žvėrienos patiekalų.

118. **Domaine Jurenne Bastien Côtes du Provence Rouge A.P.** 2017 50 €

Mourvèdre (40%), Carignan, Syrah

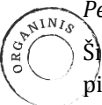
Maloniai aromatingas – braškėmis, juodaisiais serbentais, slyvomis, kadagio uogomis ir įvairiais prieskoniais dvelkiantis vynas. Burnoje itin sodrus ir kompleksiškas, švelnių taninų, su ilgu skrudintos kavos, kakavos poskoniu.

Jura ir Savoja

119. **Adrien Berlioz Persan "Cuvée Octavie" Vin de Savoie A.C.** 2017 80 €

Persan

Ši vietinė Prancūzijos šiaurės vynuogė buvo itin plačiai Savojoje auginama ir puikiai vertinama XX a. pirmoje pusėje. Šiuo metu *Persan* viso užima tik apie 12 ha. A. Berlioz – ne tik aistringas natūralistinės vynuokystės puoselėtojas, bet ir itin palankiai vertinamas vyno vertintojų bei profesionalų. Archaiškas, autentiškas vynas „Cuvée Octavie“ gaminamas labai mažais kiekiais ir visiškai nenaudojant cheminių priemonių. Taikoma karboninė maceracija, todėl vynas gaivus, sodrus, gaivališkas, su vos juntamais burbuliukais.

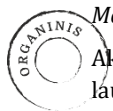




★★★★ HOTEL

RESTAURANT

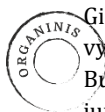
120. **Adrien Berlioz Mondeuse Rosa Vin de Savoie A.C.** 2015 70 €

*Mondeuse*

Aktyvus, sodrus, „mėsingas“ ir šokoladiškas raudonasis vynas. Aktyvūs, stiprūs taninai, sodri rūgštis, laukinių vyšnių, slyvų ir pieštuko grafito aromatai puikiai dera prie sodrių daržovių, raudonos mėsos (ypač triušienos, ėrienos) patiekalų.

Korsika

121. **Domaine Nicolas Mariotti Bindi Porcellese Vieilles Vignes Patrimonio A.C.** 2013 85 €
2014 80 €

*Nielluccio (Sangiovese)*

Gilios raudonos spalvos, saldymedžiu, juodomis prisiprusiomis uogomis, mėtomis ir oda kvepiantis vynas tiesiog atspindi Korsikos saulę ir klimatą. Du metus brandintas didelės plieno cisternose. Burnoje – pilno kūno, puikios tekstūros ir turtingas. Taninai – labai sodrūs ir aktyvūs, skonyje gausiai juntami prieskoniai. Organiniais principais pagamintas vynas puikiai dera su raudonos mėsos patiekalais, vidutinio brandumo sūriais, sodriais daržovių, raudonos žuvies patiekalais.

ITALIJA

Pjemontas

122. **Gigi Rosso Barolo dell'Ullivo D.O.C.G. Superiore** 2010 140 €
2011 135 €

Nebbiolo

Didis ir jaudinantis – taip pristatomas šis puikus vynas. Mėlynės, gervuogės ir juodasis šokoladas dominuoja išraiškingoje aromatų puokštėje. Burnoje – pilno kūno, stiprių, bet švelnių ir „sirpių“ taninų, su ilgu prinokusių uogų, graikinių riešutų ir saldymedžio poskoniu.

123. **Gigi Rosso Arione Barolo D.O.C.G.** 2012 95 €

Nebbiolo

Tiesiog eterinis džiovintų gėlių, mėtų ir našlaičių aromatas, burnoje harmoningas, sodrus ir „šiltas“, taninai tvirti ir sausi. Koncentruotas ir svarus prisirpusių uogų skonis, su minerališkumo ir prieskoninių žolelių užuominomis. Puikus derinys su brandintais sodriais kietaisiais sūriais, žvėrienos ar kitos raudonos mėsos patiekalais.

124. **Gigi Rosso Barbera d'Alba D.O.C. Superiore** 2014 45 €

Barbera

Gėlėmis ir vanile kvepiantis, įvairių vyšnių skonį demonstruojantis, sodrus ir klampus vynas. *Barbera* laikoma itin „draugiška“ maistui vynuogė, todėl šis vynas tinka prie daugelio šaltų ir karštų patiekalų.



Trentino Alto Adige

Abbazia di Novacella – viena seniausių pasaulio vyninių. Tai liudija 1177 m. Popiežiaus Aleksandro III raštas, patvirtinantis brolių Augustinų vynuogynų šiaurės Italijoje Alto Adige regione ir gaminamo vynu nuosavybę. Vyno ūkis ir šiandien priklauso vienuolynui, o už vynu gamybą atsakingas profesionalus vyndarys Celestino Lucin prieš keletą metų „Gambero Rosso“ (įtakingas Italijos vynu leidinys) paskelbtas geriausiu Italijos vyndariu. „Aš neturiu ypatingo recepto, sako malonus ir kuklus C.Lucin. Čia mes tiesiog tvarkingai laikomės vyndarystės taisyklių“. Šiltai nusišypsavo ir pridėjo „ir, žinoma, pasikliaujame Dievu“.

125. **Abbazia di Novacella Praepositus Riserva Alto Adige Valle Isarco D.O.C.** 2015 80 €



Lagrein

Sodraus rašalo spalvos vinas maloniai dvelkia vyšniomis ir jų kauliukais, šokoladu. Burnoje švelnus, sodrus ir sultingas, su galingais taninais bei švelniai salstelėjusiu ilgu vaisišku poskoniu.

126. **Abbazia di Novacella Pinot Nero Alto Adige D.O.C.** 2018 60 €



Pinot Nero

Elegantiškas, vidutinio svarumo, glotnus raudonasis vinas, gaiviai ir maloniai dvelkiantis vyšniomis, miško uogomis, slyvomis ir miško samanomomis.

127. **Abbazia di Novacella Santa Madallena Alto Adige Valle Isarco D.O.C.** 2018 50 €



Schiava, 10 % Lagrein

Aktyvus ir energingas raudonasis vinas, maloniai dvelkiantis vyšniomis, žibuoklėmis ir migdolų riešutais. Burnoje – itin harmoningas ir švelnus, su ilgu poskoniu.

Venetas

128. **Brunelli Riserva Campo de Titari della Valpolicella D.O.C Classico**

| | |
|------|-------|
| 2012 | 130 € |
| 2013 | 140 € |
| 2016 | 150 € |

Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone

Šis galingas sodrus vinas – tikras šeimos pasididžiavimas, sujungiantis galybę, kilmingą istoriją, tradicijas. Šis vinas gaminamas tik geriausiais metais ir, žinoma, nedideliais kiekiais. Vyno vertintojai vadina „nektaru“ ir skiria aukščiausius balus. Aromatų puokštėje sklaidžiasi prisirpusios vyšnios, avietės, raudonieji serbentai, švelniai papildyti vanilės tonais. Burnoje itin sodrus, galingas, sirpių taninų. Rekomenduojame prie žvėrienos, kitų raudonos mėsos patiekalų su intensyviais padažais. Taip pat prie sodrių brandintų sūrių



- | | | | |
|------|--|-------------|-------|
| 129. | Brunelli Amarone Riserva Campo Inferi della Valpolicella D.O.C Classico | 2012 | 125 € |
| | | 2015 | 135 € |

Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone

Riserva Campo Inferi švelniai vadinamas moteriškąja *Amarone* versija dėl ypatingo rafinuotumo ir elegancijos. Šis vynas gaminamas tik geriausiais metais ir, žinoma, nedideliais kiekiais. Žavingoje aromatų puokštėje sumišę saldžios kakavos ir šviežiai skrudintų pupelių aromatai, burnoje šiltas ir glotnus, primena išsilydžiusį šokoladą su brendyje mirkytomis vyšniomis. Vynas puikus ir vertas paragauti vieną, žinoma, puikiai tiks prie žvėrienos, laukinės paukštienos ar kitų raudonos mėsos patiekalų su intensyviais padažais. Taip pat prie sodrių brandintų sūrių

- | | | | |
|------|--|-------------------|-------|
| 130. | Brunelli Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico | 2014 | 105 € |
| | | 2015 | 100 € |
| | | 2016, 2018 | 95 € |

Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone

Aromatų puokštėje sumišę prinokusių raudonųjų serbentų, mėlynių, vyšnių ir saldžios vanilės aromatai. Burnoje – įspūdingo balanso - švelnus, elegantiškas ir sodrus. Puikus derinys su brandintais sūriais, žvėrienos patiekalais.

- | | | | |
|------|--|-------------|------|
| 131. | Pa'Riondo Ripasso Riserva Valpolicella D.O.C. | 2016 | 55 € |
|------|--|-------------|------|

Corvina (70%), Rondinella, Corvinone

Autentiškas Veneto vynas tris mėnesius brandintas kartu su *Amarone* džiovintomis ir išspaustomis vynuogių odelėmis. Vynas pasižymi itin sodria spalva, intriguojančia aromatų puokšte: mėlynių uogienė, raudonos uogos, prieskoniai ir kakavos milteliai. Burnoje svarus, koncentruotas, bet kartu ir vaisiškas, vos salstelėjęs. Rekomenduojame prie brandintų sūrių, raudonos mėsos patiekalų, aštresniais prieskoniais pagardintų patiekalų.

Emilija Romanija

- | | | | |
|------|--|--|------|
| 132. | Ca' De' Medici Terra Calda Lambrusco I.G.T. | | 35 € |
|------|--|--|------|

Salamino, Ancellotta, Cabernet Sauvignon, Malbo Gentile

Medičių šeimos vynu ūkis šiaurės Italijoje jau ne vieną šimtmetį spaudžia itin kokybišką, gausiai medaliais įvertintą tikrą, sodrų *Lambrusco* vyną. *Terra Calda* – geriausias šeimos vynas, itin sodrus, net tirštas, tamsios rubino spalvos, su itin švelniais taninais ir vos juntamais burbuliukais. Vaisiškai malonus stilius bei prinokusių uogų aromatų puokštė maloniai nuteikia ragautoją ir leidžia vyną vadinti "itin maistui draugišku".

Toskana

- | | | | |
|------|--|-------------|------|
| 133. | Castello di Querceto Riserva Chianti D.O.C.G. | 2014 | 45 € |
|------|--|-------------|------|

Sangiovese, Canaiolo

Išraiškingo raudonų uogų aromato, elegantiškų ir sausų taninų raudonasis vynas dera prie raudonos mėsos patiekalų, sūrių.



MONACI CAMALDOLESI – Kamaldulių vienuolių padarytas biologinis vinas iš 1012m. įkurto vienuolyno Toskanoje

134. **Borbotta La Mausolea Rosso dell'Eremo Toscana I.G.T. Biologico** 2014 50 €
Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera del Chianti, Merlot
 Sodrus, vaisiškas ir sultingas raudonasis biologinis vinas. Ragaujant juntama švelni saldi ataka, šilkiniai ir švelnūs taninai bei prinokusios raudonos uogos. Puikiai tinka ragauti su su brandintais sūriais, raudonos mėsos patiekalais.

Montalcino

135. **Capanna Sant Antimo Rosso di Montalcino D.O.C.** 2010 60 €
Sangiovese, Merlot
 Klasikinis *Brunello* gamintojas, įsikūręs *Montalcino* regione, *Montoli* vietovėje, kuri yra laikoma viena iš geriausių *Brunello* vietovių. Ilgiau nei metus laikytas slovėniško ąžuolo statinėse. Kvepia džiovintais vaisiais, cinamonu, džiovintais pomidorais; koncentruotas, svarus, galingų taninų. Puikiai tinka prie antienos, raudonos mėsos troškinių su pupelėmis, daržovėmis, pomidorų padažu.
136. **Val di Suga Rosso di Montalcino D.O.C.** 2016 40 €
Sangiovese
 Kvapų puokštėje dominuoja raudonųjų vaisių natos, kurios persipina su lengvomis prieskonių užuominomis. Vinas dera prie daugelio patiekalų - nuo picos ir makaronų patiekalų iki keptos mėsos.

Montepulciano

137. **Poliziano Asinone Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.** 2006 135 €
 2007 125 €
 2014 130 €
Sangiovese, Merlot
 Vietiniai Montepulciano miestelio gyventojai vienbalsiai kartoja, kad Poliziano – geriausias jų krašto vyndarys. Beje, Poliziano – itin sena vyndarių šeimos pavardė, o itališko žavesio prideda tai, kad geriausio Poliziano vyno „Asinone“ vynmedžiai auga geriausiame vynuogyne, kuris vadinamas ... „Banditelli“. Nekreipiant dėmesio į žodžių žaismą, vinas išties įspūdingas. Vynuogės skintos tik rankomis, dvejus metus brandintas prancūziško ąžuolo statinėse, ilgaamžiškumo potencialas – iki 2025-2030 metų. Itin koncentruotas, su „jaukais“ taniniais, atspindi tipišką *Montepulciano* charakterį – yra energingas ir gyvas, kvepiantis prinokusiomis vyšniomis ir slyvomis. Puikiai tiks prie jautienos, žvėrienos patiekalų, brandintų sūrių.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

138. **Poliziano Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.** **2008** 95 €
2014 80 €

Prugnolo Gentile (Sangiovese)

Puikaus balanso, švelnus ir malonus, kvapnus, gilus, ilgo poskonio, pusantrų metų brandintas senose ąžuolo statinėse vynas. Slyvų kvapą papildo kavos, kakavos, migdolų gaidos; burnoje stiprūs, bet elegantiški taninai, sirpių trešnių skonis. Rekomenduojame dekantuoti ir derinti prie raudonos mėsos patiekalų.

139. **Poliziano Rosso di Montepulciano D.O.C.** **2015** 50 €

Sangiovese (80%), Merlot

Tvirtas ir sodrus dvelkia prinokusiomis slyvomis ir vyšniomis, su žemės ir geležies niuansais. Rekomenduojame dekantuoti ir derinti prie raudonos mėsos patiekalų.

Apulija

140. **Felline Primitivo di Manduria D.O.P. Riserva** **2010** 80 €

Primitivo

Išskirtinės kokybės, net unikaliu vadinamas vynas ir dėl neįprasto gamybos būdo. Vynuogės sutraiškamos, bet nespaudžiamos, o fermentuojamos su laukinėmis mielėmis. Išraiškingoje aromatų puokštėje dominuoja šviežios ir džiovintos figos, stipriame alkoholyje mirkytos slyvos, sumišusios su žoliškais eukalipto ir tabako niuansais. Skonyje juntamos ne tik raudonos uogos, bet ir riešutai, ypač migdolai, su sodrios kavos poskoniu. Rekomenduojame prie švelnaus skonio patiekalų, sūrių.

141. **Sinfarosa Zinfandel Primitivo di Manduria D.O.P.** **2016** 45 €

Primitivo (Zinfandel Californiano)

Pietų Italijos *Primitivo* pasižymi itin kompleksiška struktūra, pilnu kūnu, aktyviais, bet nešiuurkščiais taninais. Aromatų puokštėje ryškiai skleidžiasi rabarbarai, saldymedis, juodieji pipirai, o pusmečio brandinimas amerikietiško ąžuolo statinėse suteikia vynui papildomų balzamiko, mėtų ir šokolado aromatų. Rekomenduojame prie daržovių, mėsos troškinių, kietų brandintų sūrių.

142. **Feudi di San Gregorio Primitivo di Manduria D.O.C.** **2015** 40 €

Primitivo

Šis sodrus, svarus ir sultingas raudonas vynas kvepia slyvomis, prinokusiomis trešnėmis, šokoladu ir prieskoniais. Puikiai dera su brandintais sūriais, šaltais rūkytos ir vytintos raudonos mėsos užkandžiais.



Sicilija

143. **COS Contrada Labirinto Sicilia I.G.T.** 2009 110 €
2010 100 €

Nero d'Avola

Šis vynas brandintas archaiškai – autentiškose betoninėse amforose! Granato raudonumas, vyšnių likerio, saldymedžio, kardamono bei vanilės aromatai, solidžiai sumišę su pipirų bei geležies kvapais. Puiki struktūra, svarus minerališkumas, sumišęs su vaisiškumu, delikatūs taninai, bei ilgas ir prieskoniškas poskonis. Rekomenduojame prie sodrių raudonos mėsos patiekalų.

144. **Benanti Rovittello Etna Rosso D.O.C.** 2005 95 €
2013 85 €

Nerello Mascalese

Puiki galimybė palyginti vyną iš 80 metų senumo vynuogynų, kurie jau buvo įskiepyti. Vynas taip pat brandintas nedidelėse 225 l statinėse. Aromatų puokšė intensyvi, dominuoja kaštonų žiedų bei vanilės aromatai. Burnoje svarus, harmoningas, taninai aktyvūs ir sodrūs. Puikus derinys su jautienos patiekalais, brandžiais sūriais.

*XII a. Benediktų vienuoliai beveik pusės kilometro virš jūros lygio atokioje Sicilijos vietovėje įkūrė **Abbazia Santa Anastasia** vienuolyną ir pradėjo spausti vyną savo reikmėms. Ilgainiui puikų vienuolių vyną pamėgo išrankūs salos valdovai bei kilmingieji. Ir šiandien vynu ūkį valdantys Giacomo Tachis ir Riccardo Cotarella augina tiek vietinius tiek tarptautinius vynuogynus ir gamina išskirtinės kokybės, organinį ir biodinaminį itin aukštais balais vertinamą vyną.*

145. **Abbazia Santa Anastasia Litra Rosso Terre Siciliane I.G.P.** 2013 80 €
2016 90 €

*Cabernet Sauvignon*

„Litra“ - ne tik biodinaminis, archaiškais metodais pagamintas, bet ir geriausias, gausiai apdovanotas vynuogynas. Sodrus, kompleksiškas, pilno kūno, galingų taninų vynas elegantiškai dvelkia ne tik juodomis uogomis, bet ir šokolado, odos, juodųjų pipirų niuansais. Harmoningas ir itin ilgas poskonis.

146. **Abbazia Santa Anastasia PassoMaggio Classici Terre Siciliane I.G.P.** 2015 50 €

*Nero d'Avola (55%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon (15%)*

Gyvybingas, švelnių taninų, glotnus vynas beveik metus brandintas didelėse ažuolo statinėse. Aromatų puokštėje tarp juodų trešnių kompleksiška išsipynę kavos pupelių, odos, vanilės niuansai. Burnoje – vidutinio svarumo, su malonia rūgštimi ir ilgu, švelniu poskoniu.



147. **COS Frappato Sicilia I.G.T.** 2016 60 €

Frappato

Švytinti rubino spalva, prinokusių trešnių, greipfruto bei smilkalų aromatai, sumišę su vilnos ir geležies niuansais, švelnūs taninai, kvapni ir minkšta rūgštis, ilgas ir minerališkas poskonis. Rekomenduojame prie laišos ar kitos raudonos žuvis patiekalų.

148. **Benanti Nero Cappuccio Sicilia I.G.T.** 2005, 2015 55 €

Nerello Cappuccio

Nero Cappuccio – autentiškas tik Etnos ugnikalnio papėdėje augantis vynmedis. Vynas beveik metus brandintas mažose statinėse, kvepiantis raudonomis uogomis bei vanile, burnoje sodrus, subalansuotas, švelniai vaisiškas ir „nepiktas“ taniniais. Puikus derinys su jautienos patiekalais.

149. **Benanti Nerello Mascalese Sicilia I.G.T.** 2006 75 €
2014 65 €

Nerello Mascalese

60 metų senumo vynmedžiai vynui suteikia malonų uogų ir prieskonių aromata, sumišusį su tabako bei vanilės niuansais. Burnoje – sodrus, „pilno kūno“, su aktyviais ir intensyviais taniniais, su gan ryškiu saldymedžio bei prinokusių uogų skoniu. Rekomenduojame prie raudonos mėsos patiekalų.

150. **Firriato Santagostino Baglio Soria Rosso Sicilia I.G.T.** 2009 45 €

Nero d'Avola, Syrah

Itin sodrus, ryškus, net galingas ir stiprus (14,5 alk. proc.) raudonasis vynas. Nepaisant stiprumo, vynas pasižymi glotnumu ir elegancija. Aromatų puokštė itin charakteringa ir spalvinga: vyšnios, rabarbarai, gvazdikėliai, slyvos su tabako ir rašalo užuominomis. Puikiai tinka prie sodrių mėsos patiekalų su padažais, sodrių makaronų patiekalų.

Sardinija

151. **Gabbas Dule Cannonau di Sardegna Riserva D.O.C.** 2007 50 €

Garnacha

Šis puikus, itin palankiai profesionalų vertinamas raudonasis vynas išspaustas iš senesnių nei 40 metų vynmedžių subrandintų uogų, metus išlaikytas prancūziško ąžuolo statinėse, šiandien pasižymi itin glotniais taniniais ir švelnia tekstūra. Tuo pačiu metu vynas itin turtingas, gilus, su ilgai trunkančiu poskoniu. Rekomenduojame prie sodrių makaronų, daržovių, mėsos su padažais patiekalų.



152. **Rocca Rubia Riserva Cantina Santadi Carignano del Sulcis D.O.C.** 2007 50 €

Carignano

Ryški ir sodri spalva, intensyvūs juodų uogų, trešnių aromatai su Viduržemio regiono prieskoninėmis žolelėmis bei vanilės niuansais. Burnoje itin glotnus, sodrus ir elegantiškas. Rekomenduojame prie raudonos mėsos kepsnių, puskiečių sūrių.

ISPANIJA

153. **Roureda Licorella Anyada Priorat D.O.** 2005 60 €

Garnacha, Cariñena

Išpūdingos ir sodrios raudonos spalvos, išraiškingos miško uogų ir odos aromatų puokštės, burnoje subtilus, puikios struktūros, švelnių taninų, harmoningas raudonas vynas. Rekomenduojame prie raudonos mėsos, žvėrienos, taip pat prie menkės, tuno patiekalų.

154. **Dominio del Soto Crianza Sotillo de la Ribeira D.O.** 2014 50 €

Tempranillo



Intensyvus, koncentruotas ir sodrus (net alk. 16 proc.) organinis vynas iš beveik kilometro aukštyje virš jūros lygio išsidėsčiusių centrinės Ispanijos vynuogynų, kultivuojamų tik natūraliomis, biologinėmis priemonėmis. Aromatų puokštėje sumišę raudonos prinokusios uogos – trešnės, vyšnios, papildytos kavos, vanilės niuansais. Puikiai dera su ant grotelių keptos raudonos mėsos patiekalais.

155. **Bodegas Bohorquez Momo Crianza Ribera del Duero D.O.** 2014 45 €

Tempranillo

Intensyvios purpurinės spalvos vynas maloniai dvelkia prinokusiomis slyvomis, juodomis uogomis, sumišusiomis su cinamono niuansais. Burnoje – glotnus, puikios koncentracijos, su švelniais taninais ir ilgu juodojo šokolado, vyšnių lapų poskoniu.

156. **Dominio de Punctum Viento Aliseo Vino de la Tierra de Castilla** 2016 40 €

Tempranillo, Petit Verdot



Naujos kartos „Dominio de Punctum“ vyndariai jau dešimt metų centrinėje Ispanijoje vysto organinę vyninkystę ir pristato sodrų, vaisišką vyną. Rekomenduojame derinti su pikantiško ar aštresnio skonio patiekalais.

157. **El Escoces Volante Papa Luna Calatayud D.O.** 2015 40 €

Garnacha, Syrah

Pilno kūno, svarus ir sodrus, vaisiškas su minerališkumo užuominomis, juodomis uogomis ir šviežiai grūstais pipirais dvelkiantis vynas puikiai dera su sodriais, keptais raudonos mėsos patiekalais.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

158. **Hiruzta Txakolí Tinto Getariako Txakolina D.O.** 2019 55 €

Hondarrabi Beltza

Modernaus stiliaus raudonasis vynas išspausstas iš autochtoninių baskų krašto Hondarrabi Beltza vynuogių pasižymi itin sodria miško žemuogių, juodųjų serbentų aromatų puokšte su balzamiko niuansais. Burnoje gaivus ir sodrus. Rekomenduojame su pusiau brandintais sūriais, rūkytos ir vytintos mėsos užkandžiais.

AUSTRIJA

Žemutinėje Austrijoje įsikūrusi vyninė *Kommende Mailberg* – seniausia Maltos ordino nuosavybė, pirmą kartą paminėta 1146 m. Šiandien Maltos ordino ženklu pažymėtas vynas *Malteser Ritterorden* gaminamas tik iš geriausių vynuogynų ir tik labai mažai kiekiais.

- Malteser Ritterorden Sglossweingut Kommende Mailberg** 2011 45 €

Zweigelt

159. Gilios ir sodrios raudonos spalvos vynas maloniai kvepia mėlynėmis. Burnoje elegantiškas, juntamas prinokusių trešnių skonis. Pilno kūno ir puikiai integruoti taninai – tikras *Zweigelt* vynuogės charakteris.

VENGRIJA

Pannonhalma Archabbey *Benediktų* vienuolyno vyninė laikoma viena seniausių Vengrijoje. Seniausi duomenys apie Šv. Pannonia kalne vienuolių auginamus vynmedžius siekia 996 m. Broliai ir šiandien patys prižiūri vynuogynus, patys spaudžia ir brandina vyną. Pastaruosius dešimt metų vienuoliai daug investavo į vynuoginės modernizavimą, todėl šiuo metu aukštos kokybės *Pannonhalma* vienuolių vynas itin vertinamas ne tik Vengrijoje, bet ir visame pasaulyje.

160. **Pannonhalmi Hemina red Apátság Pincészet P.D.O** 2021 45 €

Merlot, Cabernet Franc



Glotniame Bordo stiliaus vyne juntama ir tvirta struktūra ir švelnūs taninai. Vengriško ąžuolo statinės suteikia vynui švelnų vaisiškumą. Aromatų puokštėje dominuoja juodos prinokusios uogos. Rekomenduojame prie ant grotelių keptų raudonos mėsos patiekalų su sodriais padažais.

161. **Tibor Gal Bikavér Selection Titi Eger** 2005 50 €

Kekfrankos, Syrah, Cabernet Franc, Kadarka, Portugieser

Vietiniai ši sodrų, purpurinį vyną vadina „jaučio krauju“. Pirmiausia vynuogių sultys atskirai fermentuojamos didelėse medinėse talpose, vėliau jau mišinys pusantrų metų laikomas ąžuolo statinėse. Aromatų puokštėje dominuoja vyšnios su paprikų ir juodųjų pipirų niuansais. Burnoje – dominuoja miško uogos, ilgame poskonyje juntami ir Rytų kraštų prieskoniai. Rekomenduojame prie raudonos mėsos patiekalų, ypač keptų ant grotelių, pagardintų pipirais, mėsos troškinių, anties patiekalų.



SAKARTVELAS

162. **Pheasant's Tears Tavkveri Rose** 2013 45 €

Tavkveri

Šis autentiškas vynas fermentuotas ir brandintas molio ąsočiuose („kvevri“). Kadangi visi „Pheasant's Tears“ vynai brandinami ąsočiuose, jie neturi ąžuolo statinės aromatų. „Mes atgaiviname pasaulio vyno gamybos paveldą, todėl tai darome labai atsakingai“, – pasakoja vyninės šeimininkas J.Wurdemanas. Vynas dvelkia gėlėmis. Burnoje juntamas spanguolių, kinrožių skonis. Rekomenduojame prie įvairaus maisto – nuo apskrudusio viščiuko iki Azijos virtuvės patiekalų.

GRAIKIJA

163. **Kir-Yianni Ramnista Naoussa Macedonia** 2012 40 €

Xinomavro

Vynas brandinamas 18 mėn. 225 ir 500 litrų talpos prancūziško ir amerikietiško ąžuolo statinėse ir dar 6 mėn. butelyje. Vynas ryškiai dvelkia vyšniomis, rožių žiedlapiais, prieskoniais. Burnoje – puikaus balanso, sodrus ir gilus. Rekomenduojame prie raudonos mėsos, ypač laukinės paukštienos patiekalų.

IZRAELIS

164. **Teperberg Legacy Petit Verdot Judean Hills** 2013 95 €

Petit Verdot

Sodrus košerinis vynas iš Jeruzalės - aukščiausios Izraelio kokybės derliaus rezultatas. Po fermentacijos, vynas brandintas 18 mėnesių naujose prancūziško ąžuolo statinėse, vėliau dar brandintas 10 mėnesių butelyje. Skonis koncentruotas, juntamos įvairių vaisių natos.

MAROKAS

165. **Larroque Beni M'tir Apellation Meknes** 2015 40 €

Merlot, Syrah

Rubino raudonumo, juodomis ir sodriomis raudonomis prisirpusiomis uogomis kvepiantis vynas iš Atlanto pakrantėje 600 m virš jūros lygio išsidėsčiusio Meknes regiono. Burnoje šis vynas itin švelnus, maloniai pipiriškas. Puikiai tinka prie raudonos mėsos patiekalų, brandintų sūrių.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

NATŪRALIAI SALDUS VYNAS

PRANCŪZIJA

| | | |
|--|-------------|-------|
| 166. Château Simon Collection Sauternes A.C. | 1975 | 150 € |
| | 1981 | 130 € |
| | 2003 | 90 € |
| | 2009 | 120 € |
| | 2010 | 100 € |
| Château Simon Cuvée Exceptionnelle Sauternes A.C. | 2011 | 120 € |

Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Trečią šimtmetį gyvuojantis šeimos vynu ūkis garsėja puikiu ir itin aukštais balais vertinamu Soterno vynu. Ir ne veltui – artimiausias vynu ūkio kaimynas - *Château d'Yquem*, o žymus vynu vertintojas R.Parker vertina šį vyną 93 (2009 m.) ir 91 (2011 m.) balu. Kilmingojo puvinio (botryčio) paveiktų vynuogių sodrus, svarus ir elegantiškas vinas dvelkia šviežiais ir džiovintais egzotiniais vaisiais, o aromatų puokštėje išraiškingai susipynę persikai, abrikosai, citrinos, cukatos. Rekomenduojame šį vyną prie kepenėlių, *foie gras*, taip pat nelabai saldžių kepinų, pvz. obuolių pyrago.

| | | |
|---|-------------|------|
| 167. Château Sègur du Cros Loupiac A.C. (375 ml) | 2012 | 55 € |
|---|-------------|------|

Semillon (85%), Sauvignon Blanc, Muscadelle

Vynas metus brandintas ažuolo statinėse. Tad vyndarys šiam vynu „duoda garantiją“ – 25-30 metų. Šiuo metu vynu aromatų puokštėje susipynę laimų, akacijų žiedų, apelsinų cukatų kvapai, burnoje – dominuoja geltonosios slyvos. Maloniai integruota rūgštis, vynu gyvybingumas ir kompleksiskumas puikiai dera su įvairiais paštetais, *foie gras*, intensyviais mėlynojo pelėsio sūriais. Prancūzai mėgsta šį vyną derinti ir su mėsos patiekalais, pvz. kepta antimi, kiaulienos, vištienos patiekalais.

| | | |
|--|-------------|------|
| 168. Closier de la Picardie La Montagne Bonnezeaux A.C. | 2007 | 75 € |
|--|-------------|------|

Chenin Blanc

Labai svarus, elegantiškai gavus saldusis vinas iš botryčio - kilmingojo puvinio paveiktų *Chenin Blanc* uogų. Kvepia medumi, prinokusiais svarainiais, karamele. Rūgštis labai švelni, bet ir gaivi, „gyva“. Vyndarys *Benoit Rocher* šiam vynu „duoda“ dar 50 metų. Rekomenduojame prie *Foie gras*, mėlynųjų pelėsių sūrių, kriaušių, migdolų desertų.

| | | |
|---|-------------|------|
| 169. Domaine De L'Ancienne Cure L'Abbaye Monbazillac A.C. (500 ml) | 2009 | 55 € |
|---|-------------|------|

Puikios kokybės saldujį vyną, nenusileidžiantį kaimynui iš Bordo Sauternes, Monbazillac apeliacijoje Šventojo Martyno abatijos vienuoliai pradėjo daryti XIa. *Domaine De L'Ancienne Cure* – puikiai vertinamas vynu ūkis visame pasaulyje. Kadangi 2003-iaisiais metais buvo itin karšta vasara, uogos prinoko anksti, tad iki skynimo spėjo ir išdžiūti. Vyndarys Christian Roche didžiuojasi šiuo „passito“ stiliumi vynu – itin koncentruotu, sodriu, intensyvaus kvapo ir skonio, gavios rūgšties vynu.



170. **Domaine de Montlong Monbazillac A.C.** 2013 75 €
Semillon (70%), Sauvignon Blanc, Muscadelle

Puikios konsistencijos, svarus, natūraliai saldus vynas užlieja akacijų, persikų, abrikosų ir egzotinių vaisių aromatais. Puikiai integruota rūgštis, vos juntamas minerališkumas suteikia vynui galios „atlaikyti“ kepenėlių paštetus, intensyvaus skonio pelėsinis sūrius.

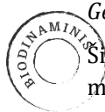
171. **Anne de Laweiss Gewurztraminer Sélection Grains Nobles Alsace A.C.** 2009 75 €
(500 ml)

Gewurztraminer

Išskirtinai turtingas, galingas, ilgaamžis (tinkamas laikyti iki 50 metų) ir sodrus saldus vynas *Sélections de Grains Nobles* iš kruopščiai atrinktų botryčio - kilmingojo puvinio paveiktų, prinokusių vynuogių. Aromatų puokštėje iš pradžių pasitinka serbentai, vaisių ledinukai, vėliau – skrudinto ananaso, papajos, arbatos niuansai. Pabaigoje išryškėja prieskoniai ir apelsinai. Burnoje neįtikėtinai švelnus, maloniai juntama ir puikiai integruota rūgštis su ilgai išliekančiu poskoniu. Skonyje iš pradžių juntami egzotiniai vaisiai, svarainiai ir abrikosai, vėliau - kriaušių uogienė, o poskonį užbaigia gėlių medaus, pušų saku, mineralų niuansai. Vynas puikus aperityvas arba desertas, bei vienas - tiesiog pasimėgauti.

172. **Domaine Dirlor-Cade Gewurztraminer Spiegel Grand Cru A.C.** 2011 90 €
 2013 85 €
 2014 80 €

Gewurztraminer



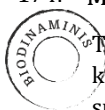
Šią 1871 m. įkurtą nedidelę Elzaso vynuę šiandien valdo jau penktoji Cadé šeimos karta. O nuo 1998 m. vynuogėse taikomi biodinaminiai vynuogystės principai. Šis *Grand Cru* kategorijos natūraliai saldus vynas itin palankiai vertinamas profesionalų, apibūdinamas kaip „gero gėliško charakterio su prieskonių ir dūmo niuansais“. Rekomenduojame aperityvui, su nesaldžiais desertais, arba ... bulvių plokštainiu..

173. **Anne de Laweiss Gewurztraminer Vendanges Tardives Alsace A.C.** 2013 80 €

Gewurztraminer

Vėlyvojo skynimo vynuogių vynas *Vendanges Tardives* pasižymi sodria konsistencija, malonia tekstūra ir išraiškinga aromatų puokšte, kurioje susipynę egzotiniai vaisiai, ličiai, cukatos. Šios kategorijos vynui taikomi griežti reikalavimai: vynuogės skinamos tik gerai prinokusios, dažniausiai spalio viduryje, griežtai draudžiama čaptalizacija, likutinis cukraus kiekis turi būti ne mažesnis kaip 243 g/l. Sodrus ir saldus vynas su puikiai integruota ir vos juntama rūgštis puikiai dera ne tik su saldžiais kepiniais, bet ir kepenėlių paštetais, pelėsiniais minkštaisiais sūriais.

174. **Mas des Caprices Muscat de Rivesaltes A.C.** 2017 55 €



Turtingas, sodrus, svarus ir tuo pačiu gaivus saldusis vynas. Gėlėmis, egzotiniais vaisiais, mėtomis kvėpiantis biodinaminis vynas puikiai dera su vaisių (ypač citrusinių) desertais, sodriais pelėsiniais sūriais, kepenėlėmis.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

175. **Eric Thill Vinum paleas Vin de Paille Jura V.D.F. (375 ml)** 2015 90 €

Chardonnay



Tai – žymusis tik Juros apeliacijoje (Prancūzijos šiaurėje) gaminamas šiaudų vinas. Taip šis vinas vadinamas todėl, kad tradiciškai, nuskynus kiek įmanoma labiau prinokusias, kilmingojo puvinio *Botrytis Cinerea* paveiktas uogas, jos keletą mėnesių džiovinamos dėžėse su šiaudais. Vėliau privalomas trijų metų brandinimas, iš jų mažiausiai 18 mėn. ąžuolo statinėse. Šiandien šiaudų vyno pagaminama itin mažai – tik 1 proc. Jura apeliacijos produkcijos. Šiam, taip vadinamam, šiaudų vynui spausti naudotos tik laukinės mielės, vinas nefiltruotas.

176. **Boilley-Fremiot Côtes du Jura Vin de Paille A.C. (375 ml)** 2011 90 €

Savagnin

Šio, taip vadinamo, šiaudų vyno aromatų puokštėje išraiškingai sklaidžiasi keptų obuolių, svarainių, medaus ir karamelės aromatai. Skonyje dominuoja obuolių, kriaušių niuansai, svarus saldumas su maloniai juntama rūgštimi. Rekomenduojame prie kepenėlių, ypač *foie gras*, intensyvių pelėsinų sūrių (netgi *Roquefort*), taip pat prie sunkesnių desertų – su riešutais, šokoladu.

177. **Eric Thill Cuvée “S” Vin doux Jura V.D.F.** 2015 60 €

Savagnin



Natūralistinis, organinis saldus vinas išspaustas iš brandžių, senesnių nei 50 metų vynmedžių. Nenaudojant jokių cheminių priemonių. Aromatų puokštėje dominuoja migdolai ir marcipantai, geltonosios slyvaitės. Skonyje – svarainiai, obuoliai ir itin ilgas minerališkas poskonis.

178. **Domaine Gentile Rappu Vin de Corse-Coteaux du Cap V.D.L.** 50 €

Muscat, Nielluccio, Malvoisie

Tokio stiliaus saldusis vinas daromas tik Korsikos salos šiaurinėje dalyje. Džiovintomis vyšniomis ir slyvomis kvepiantis svarus, klampus, riešutiškas ir tirštas vinas su labai švelnia rūgštimi puikiai tiks prie šokoladinių desertų.

179. **Domaine Gentile Muscat du Cap-Corse A.C.** 2010 50 €

Muscat

Šis vinas, palyginus su *Rappu*, labai lengvas ir neklampus. Tačiau kvapnumu vinas nenusileidžia – aromatų puokštėje tiesiog liejasi gėlės ir egzotiški vaisiai. O burnoje – labai malonus ir saldus (likutinio cukraus net 100g/l). Puikiai tiks prie *Crème Brulee*, pyragų.

ITALIJA

Kamaldulių vienuolių vinas iš 1012m. įkurto vienuolyno MONACI CAMALDOLESI Toskanoje.


180. **Borbotto Passito Toscana I.G.T. (500 ml)** 50 €



Trebbiano, Malvasia and Canaiolo

Saldus, klampus ir aromatingas pernokusių *Trebbiano* ir *Malvasia* vynuogių vinas. Puikus derinys su biksvitinių desertų.



181. **Brunelli Recioto della Valpolicella D.O.C Classico (500 ml)** 2020 60 €
Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Nuo antikos laikų išlikęs vyndarystės metodas iš kruopščiai atrinktų, vėliau tris mėnesius džiovintų, išspautų ir beveik metus trukusio brandinimo statinėse leidžia mums mėgautis šiuo itin puikiu saldžiuoju raudonuoju vynu. Sodri spalva, sumišę labai malonūs skirtingi aromatai: prisirpusios vyšnios, slyvos, razinos, saldūs prieskoniai, karamelė, tabakas, našlaitės. Burnoje svarus, pilno kūno, vaisiškas, bet kartu ir elegantiškas. Rekomenduojame prie braškių, žemuogių, šokolado ar mėlynųjų pelėsių sūrių.
182. **Resol Passito Garganega I.G.T (500ml)** 2019 55 €
Garganega
Desertinis vinas, kilęs iš Romeo ir Džiuljetos istorijos veiksmo vietos - Veronos apylinkių. Vynas kvepia medumi, skrudintais, migdolais ir svarainiais. Labai svarus ir koncentruotas.
183. **Primo Amore Primitivo di Manduria D.O.C. dolce naturale (500 ml)** 2008 45 €
Primitivo
Tradiciniu metodu iš pernokusių *Primitivo* vynuogių išspautas ir didelėse Slovėnijos ažuolo statinėse pusantrų metų brandintas vinas pasižymi egzotiška aromatų puokšte – trešnių, prinokusių kitų uogų, juodojo šokolado, net brandinto sūrio niuansais. Burnoje sodrus ir svarus, tirštas, bet tuo pačiu ir elegantiškas, su puikiai integruota ir vos jutama rūgštimi.
184. **Abbazia Santa Anastasia Cinquegrani Passito Rosso Terre Siciliane I.G.P (500 ml)** 2013 75 €
Grecanico
Puikus, meditacijai skirtas vinas pagamintas archaišku metodu fermentaciją vykdant statinėse tik su laukinėmis mielėmis, vėliau tris metus brandintas senose statinėse. Sodrus ir aromatingas, su vos juntama rūgštimi, ilgu poskoniu. Rekomenduojame prie mėlynųjų pelėsių sūrių, šokoladinių desertų.
185. **Sole di Surrau Passito di Vermentino I.G.T. (375 ml)** 45 €
Vermentino
Nuskintos prinokusios Vermentino vynuogės mėnesį džiovinamos ir tik tada spaudžiamos. Vinas labai koncentruotas, sodrus, galima sakyti „prisirpęs“. Aromatų puokštėje sklaidžiasi gėlių ir medaus aromatai, burnoje rūgštis glotni ir maloni.
186. **Giuseppe Gabbas Avra Rosso di Barbagia I.G.T. dolce (375 ml)** 2007 60 €
Cabernet Sauvignon, Cannonau
Šis unikalus vinas skirtas ne tik mėgautis, bet ir medituoti. Vinas elegantiškai saldus, santūriai kvepia džiovintomis uogomis bei riešutais, rūgštis labai subtiliai integruota.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

ISPANIJA

187. **Buil Pleret Negre Dolc Priorat D.O.Q. (500 ml)** 2004 60 €

Cabernet Sauvignon, Grenache, Carignan

Šiam vynui uogos skintos tik rankomis net gruodžio mėnesį! Vynas daugiau nei metus brandintas prancūziško ąžuolo statinėse. Itin elegantiškas raudonasis saldusis vynas kvepia slyvų uogiene, razinomis. Burnoje maloniai saldus su švelnia rūgštimi, raudonųjų uogų marmelado pojūtis. Derinys su brandintu ožkos pieno ar kitu intensyviu sūriu – puikus derinys, ypač tiems, kurie nemėgsta tradicinių saldumynų.

Abadia de la Oliva - cistersų vienuolynas Centrinėje Ispanijoje, minimas nuo 1880 m. Kaip ir tada, taip ir šiandien, vienuoliai patys kepa duoną, spaudžia vyną ir aliejų liturginėms ir kasdieninėms reikmėms.

Alma de Abadia Aragón (500 ml)

188. *Muscat Blanc* 50 €



Iš pirmo žvilgsnio (ar gurkšnio) atrodo, kad tai – jaunas, gaivus baltasis vynas. Kad tai saldus vynas išduoda itin išraiškinga aromatų puokštė, kurioje susipina tropiniai, citrusiniai vaisiai, ličiai. Burnoje – sodrus, svarus ir, nepaisant likutinio cukraus, gaivus, su puikiai integruota švelnia rūgštimi.

VOKIETIJA

189. **Barth Eiswein Oestricher Lenchen Riesling QbA Rheingau (375 ml)** 2010 125 €

Riesling

Vynuogės šiam didingam ledo vynui buvo nuskintos 2010 m. gruodžio 2 d. 6 val ryto, kai lauko temperatūra nukrito iki 7,5 laipsnių šalčio. ledo vynu oechsles turi būti ne mažiau kaip 110-128 Oe. (likutinio cukraus kiekio vyne matavimo vienetas oechsles). Tuo tarpu šiame vyne yra net 147 Oe! Įspūdingai svarus, didelis ilgaamžiškumo potencialas, saldžių vaisių aromatų puokštė, puikiai integruota rūgštis – vynas itin koncentruotas ir elegantiškas.

190. **Dr. Bürklin Wolf Ruppertsberger Gaisbohl „R“ Auslese Pfalz** 1997 145 €

Riesling

Šis išskirtinis *Riesling* vynas gamintas iš rankomis skinto ir papildomai rūšiuoto persirpusių uogų derliaus. Persirpusias uogas dalinai vytnęs kilnūs pelėsis vynui suteikia kvapo ir skonio sudėtingumo bei elegantiško saldumo.

AUSTRIJA

191. **Weinlaubenhof Kracher Cuvee Auslese Burgenland (375 ml)** 2016 45 €

Chardonnay, Welschriesling

Pusę metų laikytas nerūdijančio plieno talpose vynas pasižymi stipriu svarainių, medaus, geltonųjų razinų, cikruotų citrinos žievelių aromatais. Burnoje - saldus, gaivios rūgštis, lengvas, intensyvaus medaus, citrusų skonio ir apelsinų poskonio vynas. Rekomenduojame prie paukštienos kepenėlių, azijietiškos virtuvės, nelabai kietų sūrių bei desertui.

**VENGRIJA**

192. **Tokaji 6 puttonyos Aszu (500 ml)** **2000** **105 €**
Furmint, Hárslevelu
 Auksinio gintaro spalvos, kremiškas, turtingas ir svarus vynas iš pradžių užlieja figų, apelsinų žievelės, cinamono, vėliau – džiovintų abrikosų, razinų, lauko gėlių, akacijų medaus mėtų aromatais. Burnoje – maloniai ir glotniai saldus (130g/l likutinio cukraus), su vos juntama rūgštimi. Skonyje dominuoja obuoliai ir cinamonas, o ilgame poskonyje – greipfrutų tonai. Rekomenduojame prie vaisių, kreminių desertų, minkštų desertų, taip pat mėlynųjų pelėsių sūrių, kepenėlių.
193. **Pajzos Tokaji Aszú 5 puttonyos (500 ml)** **2011** **100 €**
Furmint
 Sodrus, svarus ir turtingas kilmingojo botryčio paliestų vynuogių vynas. Aromatų puokštėje skleidžiasi džiovinti egzotiniai vaisiai – ypač abrikosai, medaus korio, irisų, saldymedžio aromatai. Burnoje – ypatingai ir glotniai saldus (147g/l likutinio cukraus), su maloniai juntama rūgštimi. Rekomenduojame prie mėlynųjų pelėsių sūrių, kepenėlių, netgi egzotiniais prieskoniais pagardintų žvėrienos patiekalų. Žinoma, ir prie biskvitinių, džiovintų vaisių desertų.
194. **St. Stephan'S Crown Tokaji 5 puttonyos Aszu (500 ml)** **2007** **65 €**
Furmint
 Gili ir sodri aukso spalva, tirštas ir malonus burnoje, kvepiantis gėlėmis, itin maloniai saldus (net 150g/l likutinio cukraus), dvejus metus brandintas statinėse. Didingą saldų vyną papildo puikiai subalansuota švelni ir švari rūgštis.
195. **Pajzos Tokaj Late Harvest Selection Hárslevelű (375 ml)** **2013** **75 €**
Hárslevelű
 Sodrus, svarus ir turtingas vėlyvojo skynimo vynuogių vynas. Aromatų puokštėje skleidžiasi tropiniai vaisiai ir gėlės, džiovintų akacijų žiedų niuansai. Burnoje – ypatingai saldus (240 g/l likutinio cukraus), kartu su maloniai juntama rūgštimi, medaus, marcipanų poskoniu. Rekomenduojame prie desertų, ypač juodojo šokolado, su uogomis, apelsiniais. Taip pat prie mėlynųjų pelėsių sūrių ar tiesiog ragauti vieną.

KITOS ŠALYS

196. **Jackson-Triggs Estate Vidal Ice Wine Limited Edition VQA Ontario Kanada (375ml)** **2013** **105 €**
Vidal
 Jackson-Triggs – daugiausiai tarptautinių apdovanojimų pelnusi Kanados vynuinė. Itin išraiškingoje aromatų puokštėje dominuoja egzotiniai vaisiai: papajos, mango, abrikosai, medus. Itin sodrus ir išraiškingas pojūtis burnoje - tiesiog šilko švelnumas, delikati ir švelni rūgštis, malonus cukatų ir medaus skonis. Didelis ilgaamžiškumo potencialas. Rekomenduojame prie desertų, minkštų intensyvių pelėsių sūrių.



★★★★ HOTEL

RESTAURANT

PASTIPRINTAS VYNAS

197. **Château de la Selve Rhône Coteaux de l'Ardèche A.C. Solera MMXI (tirage 2016) (500 ml) Prancūzija** 60 €

Viognier



Solera gamybos būdo esmė – geriausių vynmečių išspaustą vyną sumaišyti su senesnių vynmečių vynu. Šis organinis ir biodinaminis Pietų Prancūzijos vynu ūkis *Solera* gamybos būdą taiko nuo 2011 m. Likutinis vynu cukraus kiekis - 90g/l (alk. 16,5 proc.). Išraiškingoje aromatų puokštėje dominuoja persikai, gėlės ir prieskonių niuansai. Burnoje – vaisiškas, svarus ir maloniai glotnus.

198. **Arnaud de Villeneuve Hors d'Age Vin Doux Naturel Rivesaltes A.C. Prancūzija 1985** 105 €

Grenache

Oranžinė spalva, kvepia džiovintais obuoliais, intensyvus, pilno kūno, itin svarus ir sodrus saldusis vinas su puikiai integruota rūgštimi.

199. **Caprices Vin Doux Naturel G Grenat Rivesaltes A.C. (500 ml) Prancūzija 2015** 50 €

Grenache Noir



Tradicinis *mutage* – misos fermentacijos sustabdymas tų pačių mėlynųjų vynuogių *Grenache Noir* išspaudų brendžiu suteikė vynuui itin kompleksišką juodųjų serbentų ir trešnių aromatų puokštę, sodrią spalvą ir tekstūrą. Puikiai dera su šokoladiniais desertais ir sodriais, mėlynųjų pelėsių sūriais.

200. **Carte d'or Balma Vénitia Muscat Beames de Venise A.C. Prancūzija 2014** 50 €

Muscat a Petite Grains

Šis Provanso šlaituose auginamų *Muscat a Petite Grains* vynuogių *Vin Doux Naturel* vinas pasižymi itin ryškia aromatų puokšte. Joje dominuoja laukų gėlės, Provanso rožės, tropiniai vaisiai. Burnoje – itin svarus ir sodrus (likutinio cukraus net 122 g/l), su maloniai integruota rūgštimi ir ilgu citrinų žievelių poskoniu. Rekomenduojame su vaisių salotomis, šerbetais, kepenėlių paštetais, ypač *Foie Gras*.

201. **La Cave Tambour Dore Doux Banuyls A.C. Prancūzija** 55 €

Grenache Blanc, Muscat

Banuyls – piečiausia Prancūzijos apeliacija, vynuogynai yra tiesiogine žodžio prasme per akmenų mėtį nuo Ispanijos. Klimatas karštas, vynuogės prinoksta itin greitai. Derlius itin mažas, vynuogės auginamos skardinguose juodojo skalūno šlaituose ir skinamos, žinoma, tik rankomis. Šis vinas oranžinės spalvos, itin svarus, sodrus ir švelnus, du metus brandintas ažuolinėse statinėse. Kvepia cukatomis, svariniais ir gėlėmis.



202. **La Cave Tambour Tradition Vin Doux Naturel Banuyls A.C. Prancūzija** 55 €
Grenache, Carignan
Tai itin tirštas, tamsiai rudos spalvos, sodrus ir tvirtas, vyšniomis ir šokoladu kvepiantis, švelnios, bet tvirtos rūgšties, šešis metus ažuolinėse statinėse brandintas pastiprintas saldusis vynas (alk. 18 proc.). Burnoje – itin šokoladiškas ir vaisiškas, tiems, kas mėgsta gerą brandintą švelnų Portą – šis vynas taip pat patiks.
203. **Cave de Vignerons de Caractère Muscat Beaume de Venise A.C. Prancūzija** 2011 45 €
Muscat de Frontignan
Beveik 2 tūkstančius metų šis regionas garsėja savo Vin Doux Naturel saldžiuoju vynu, išpilstytu į tik šiam vynu būdingą butelį. 1956 m. Vynas išraiškingai dvelkia tropiniais vaisiais, rožėmis, apelsinų žiedais, o burnoje juntamas medus, džiovinti abrikosai, razinos. Prancūzai mėgsta šį vyną ragauti aperityvui arba po vakarienės, kai norisi ko nors gaviai saldaus. Įdomus derinys su vaisių salotomis.
204. **Domaine Beau Mistral Vin Doux Naturel Dore Rasteau A.C. Prancūzija** 35 €
Grenache Blanc
Tamsiai rudos spalvos, šokoladiškas, prieskoniškas, sodrus ir tirštas pastiprintas saldusis vynas (alk. 16,5 proc.).
205. **Curatolo Arini Marsala Superiore 1995 Riserva Storica Secco D.O.P. Italija** 75 €
Grillo
Įspūdingas vynuotis dovanoja itin elegantišką, sodrią ir svarią Marsalą – pastiprintą vyną iš Sicilijos. Aromatų puokštėje skleidžiasi kokosai, vanilė, persikai, medus, saldymedžio, tabako niuansai. Burnoje mainosi saldumas, sūrumas, minerališkumas su itin ilgu poskoniu. Puikus derinys su rūkytos mėsos, žuvies patiekalais, sodriais brandintais sūriais, juodu šokoladu.
206. **Bianchi Marsala Vergine Riserva D.O.C. V.L.Q.P.R.D. 20 anni Sicilija Italija** 60 €
Catarrato, Grillo
Tikra klasikinė Marsala 20 metų brandinta statinėse – sodri, intensyvi, sausa, eterinė – tiesiog skirta meditacijai... arba prie sodrių brandintų sūrių.
207. **Sammeo Vino Liquorosso Italija** 45 €
Zibibbo, Trebbiano, Malvasia
Gintaro spalvos, gėlėmis, muskatu ir vanile kvepiantis svarus desertinis vynas puikiai tinkantis prie įvairių biskvitinių desertų ar tiesiog svajojant gurkšnoti.
208. **Šv. Mišių vynas Vin de Messe Ispanija** 50 €

Pristatome Jums natūraliai saldų, klampų, sodrų ir labai aromatingą vyną, pagamintą iš Pietų Ispanijos saulėje ir karštyje sunokusių *Moscatel* vynuogių. Ispanijos katalikų bažnyčios išduotas sertifikatas liudija, kad šis vynas ypatingas – jis vartojamas ir Šv. Mišių metu.



209. **La Sacristia de Romate V.O.R.S. Very Old Rare Sherry Ispanija (500 ml)** 75 €
Pedro Ximénez
Daugiau nei 35 metus brandintas, svarus (alk. 17 proc.), tamsios ir gilos spalvos, intensyvus ir kartu elegantiškas šeris. Saldžiai kvepia vynuogėmis, šokoladu, oda. Svarus ir glotniai saldus. Burną užlieja svarus klampumas ir juodojo šokolado ir slyvų poskonis. Rekomenduojame prie desertų, ledų ar sūrių.
210. **Sánchez Romate Pedro Ximénez Cardenal Cisneros Jerez D.O. Ispanija** 60 €
Pedro Ximénez
Sodrus (alk. 18 proc.), klampus ir saldus, net 15 metų statinėse brandintas šeris iš *Pedro Ximénez* vynuogių, pavadintas žymaus pranciškonų vienuolio, kardinolo *Giménez de Cisneros* garbei.
211. **Sánchez Romate NPU Special Reserve Amontillado Jerez D.O. Ispanija** 60 €
Palomino fino
Sausas, sodrus, tamsios gintaro spalvos, perregimas, dvelkiantis apelsinų žievelėmis, su prieskonių, kavos niuansais. Brandintas ilgiau nei 30 metų, pasižymi itin kompleksiška tekstūra, subtiliu jūros druskos ir minerališkumo, vaisių saldumo skoniu ir itin ilgu poskoniu su žemės riešutų niuansais. Rekomenduojame prie ant grotelių keptos mėsos, brandintų sūrių, paštetų, įvairaus skonio užkandžių.
212. **Sánchez Romate Viva La Pepa Manzanilla Jerez D.O. Ispanija** 45 €
Palomino fino
Itin individualus ir įdomus pastiprintas sausas vynas mėgėjų ir profesionalų itin vertinamas. Natūraliai tik Sanlúcar apylinkėse fermentacijos metu susidaro mielių pluta *veil de flor*, kuriai pamažu yrant vynas įgauna unikalių aromatinių ir skoninių savybių: ramunėlių, duonos plutelės dvelksmą, gaivią rūgštį su minerališkumo niuansais. Rekomenduojame aperityvui, prie rūkytos mėsos užkandžių.
213. **Madeira Justino's Colheita Portugalija** 1995, 1996, 1999 85 €
Tinta Negra
Sodri vienos vynuogės madeira ir solidaus amžiaus demonstruoja ryškią aromatų ir skonių koncentraciją bei eleganciją: aromatų puokštėje susipynę vanilės, riešutų, aromatai, o turtingame skonyje juntami karamelizuoti obuoliai, saldymedis, tabakas, kava, sumišę su švelniu ir ilgu minerališku, pikantišku jūrų druskų, rūkytos arbatos poskoniu.
214. **Quinta da Romaneira 2004 Vintage Port Portugalija** 100 €
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cao
Elegantiškas ir sodrus pastiprintas vynas intensyviai dvelkia rožėmis, našlaitėmis, juodomis prisirpusiomis uogomis, blazamiku ir prieskoniais. Ne mažiau kaip du metus mažose ažuolo statinėse išlaikytas portas pasižymi maloniu sodrumu (alk. 19,5 proc.), subtiliu vaisiškumu ir švelniu riešutišku charakteriu.